ACTA DE SUPERVISIÓN
GJU-ADQ-FO-06, Versión 5
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

ACTA DE SUPERVISIÓN Nro. 1 DEL CONTRATO Nro. 522 DE 2025

PERIODO:				PLAZO EJECUTADO:	32,61%
DESDE:	16 DE DICIEMBRE DE 2025	HASTA:	31 DE DICIEMBRE DE 2025	PRESUPUESTO EJECUTADO:	32,50%

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO.

OBJETO DEL CONTRATO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER			FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:	15 DE DICIEMBRE DE 2025
CLASE DE CONTRATO:	SUMINISTROS		PLAZO:	A PARTIR DE LA LEGALIZACION DEL CONTRATO HASTA EL 31 DE ENERO DE 2026	
CONTRATISTA:	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.		TIPO DE IDENTIFICACIÓN:	NIT	901.371.354-1
SUPERVISOR:	DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ		CARGO:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
VALOR INICIAL:	$ 726.000.000		VALOR FINAL:	$ 726.000.000	
FECHA DE INICIO:	16 DE DICIEMBRE DE 2025	FECHA INICIAL DE TERMINACIÓN:	31 DE ENERO DE 2026	FECHA FINAL DE TERMINACIÓN:	31 DE ENERO DE 2026

SOPORTE FINANCIERO

CONCEPTO	NÚMERO	FECHA	CÓDIGO DE RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
CDP	1395	28/11/2025	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACION	$ 242.000.000
RP	1998	15/12/2025	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACION	$ 242.000.000

SOPORTE JURÍDICO

TIPO DE PÓLIZA	ASEGURADORA	Nro. PÓLIZA	CONCEPTO	CUANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO			
					EXPEDICIÓN	DESDE	HASTA	APROBACIÓN
Cumplimiento	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	96-45-101089318	Cumplimiento	$ 72.600.000	15/12/2025	16/12/2025	31/07/2026	16/12/2025
			Calidad del servicio	$ 145.200.000		16/12/2025	31/01/2027	
			Calidad de los elementos	$ 145.200.000		16/12/2025	31/01/2027	
Responsabilidad Civil Extracontractual	SEGUROS DEL ESTADO S.A..	96-40-101072075	Responsabilidad civil	$ 284.700.000	15/12/2025	16/12//2025	31/01/2026	16/12/2025

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

2.1. BALANCE FINANCIERO.

VALOR INICIAL:	$ 726.000.000
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$ 726.000.000

Nro. FACTURA	FECHA DE EXPEDICION	Nro. COMPROBANTE DE ENTRADA	DESCRIPCION DEL PERIODO	VALOR EJECUTADO	SALDO
FEVE 411	8/01/2026	N/A	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025	$ 235.947.655	$ 490.052.345
				VALOR A PAGAR:	$ 235.947.655
				VALOR TOTAL EJECUTADO:	$ 235.947.655
				SALDO DEL CONTRATO:	$ 490.052.345

2.2. RELACIÓN DEL TALENTO HUMANO

Se relaciona el Talento Humano de acuerdo con la monitorización y asignación del recurso humano de las empresas contratistas teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en el documento PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DEL CUBRIMIENTO DE TIEMPOS CONTRATADOS (GTH-PTH-PR-01); los soportes reposan en custodia de cada uno de los supervisores, dando cumplimiento a las instrucciones establecidas por el proceso Gestión Documental.

ACTA DE SUPERVISIÓN
GJU-ADQ-FO-06, Versión 5
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

ITEM	NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	SERVICIO PRESTADO	PERIODO CUBIERTO
1	DIANA MARIA DUARTE PINTO	37727164	AUXILIAR DE COCINA	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
2	CLAUDIA PATRICIA ROJAS RODRIGUEZ	28443764	AUXILIAR DE COCINA	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
3	BLANCA NELLY MORENO JAIMES	1098622325	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
4	YENNY LILIANA JAIMES	1101597898	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
5	ESTHER ANDREA BETANCOURT GAITAN	1102390536	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
6	YULEXY RIVERO	4962200	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
7	CRISTIAN QUINTERO	1000118768	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
8	MARTHA VARGAS	37750427	AUXILIAR DE PH	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
9	KAREN TATIANA GUEVARA QUIROGA	1116504079	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
10	LUZ HERMINDA CORREA MANCILLA	63498818	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
11	ELISABET RODRIGUEZ CABRALES	1098825105	NUTRICIONISTA	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
12	ARANYERIS ALCIRA SANCHEZ DIAZ	37753306	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
13	KELLY JOHANA POLANCO BUITRAGO	1098806376	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
14	LUZ ADRIANA PEREZ VILLAMIZAR	1007189543	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
15	SAIRA SANTOS BARON	63526700	AUXILIAR DE COCINA	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
16	YURANI ANDREA GARAVITO CEPEDA	1095810984	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
17	DIANA PATRICIO NIÑO MELO	1005179036	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
18	SANDRA MILENA SUAREZ	5007304	AUXILIAR DE PH	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
19	DARLY DAYANA VERA RODRIGUEZ	1005328851	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
20	ANGEL VILLAMIZAR	1094779437	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
21	ANGIE LISETH BENAVIDES DUQUE	1100971350	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
22	BRAYAN ANDERSON RUEDA BARRERA	1005655573	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
23	JHONATAN CAMILO SUAREZ TORRES	1095836569	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
24	LISBETH KATHERINE TRUJILLO MARTINEZ	1193212712	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
25	YAQUELINE PAEZ GARNICA	1004823893	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
26	KAREN LISETH GARCÍA RODRÍGUEZ	1101209787	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
27	JHONNY ALEXANDER RAMIREZ DELGADO	1097911367	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
28	MONICA LIZETH GIL BUITRAGO	1098750375	NUTRICIONISTA	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
29	RAIMER EDUARDO BANDES	1130023	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
30	JORGE IVAN ARGUELLO RINCON	112375090	INGENIERO	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
31	LISETH CAROLINA GOMEZ OREJARENA	1102723419	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
32	DARWIN CUTA RODRIGUEZ	10999736140	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
33	INGRID BUITRAGO	1098793759	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
34	MARIA ESLEN ORTIZ JAIMES	63510204	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025

35	MAYRA VIVIANA ANAYA BUITRAGO	1005321398	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025
36	YESICA LORENA CASTRO GRANADOS	1005287035	AUXILIAR DE NUTRICION	DEL 16 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025

2.3. EVALUACIÓN DEL CONTRATISTA.

N/A

3. MULTAS O SANCIONES CONTRACTUALES.

SANCIÓN / MULTA	RESOLUCIÓN QUE IMPUSO LA SANCIÓN	RESOLUCIÓN QUE RESUELVE LOS RECURSOS	VALOR DE LA SANCIÓN
N/A	N/A	N/A	N/A
		TOTAL MULTAS Y SANCIONES:	N/A

NOTA: Revisado el archivo del Expediente Contractual, no se encontró ni se tiene conocimiento de la existencia de ningún acto administrativo en firme y debidamente ejecutoriado que decrete multa o sanción alguna impuesta al contratista en desarrollo del contrato del objeto de la presente acta.

4. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO.

En calidad de Supervisor, certifico que el contratista **MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.,** viene desarrollando el Objeto "SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER" del Contrato Nro. 522 de 2025, verificando el cumplimiento de las obligaciones específicas y generales durante el periodo comprendido del dieciséis (16) al treinta y uno (31) del mes de diciembre de 2025; de igual modo, el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

Se anexa el pago de parafiscales y seguridad social del último mes en que se firma la presente acta.

5. OBSERVACIONES.

N/A

Se expide en Bucaramanga, a los cinco (05) días del mes febrero de 2026.

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética
Supervisor

Proyectó: Sandra Milena Celis Badillo
Apoyo Nivel Técnico - Sortesalud

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RADICADO NO.: HUS-IN-20260203-2230-000000039

Bucaramanga, 4 febrero 2026.

Salud, Nutrición y Dietética
DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario Salud, Nutrición y Dietética

ASUNTO: TASACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS NUTRICIÓN DEL MES DE DICIEMBRE 2025.

Cordial Saludo.

Cordial saludo;

De manera atenta me permito informar el consumo de los servicios públicos del acueducto, la energía y el gas, utilizados en el servicio de nutrición en el mes de Diciembre 2025.

SERVICIO	VALOR MES AGOSTO 2023	VALOR MES SEPTIEMBRE 2023	VALOR TOTAL
ACUEDUCTO	$ 588.030	$ 422.663	$ 505.347
		VALOR A PAGAR	$ 505.347

SERVICIOS	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ENERGÍA	79879	84123	4244	$ 589	$ 2.499.716
GAS	9551	10418	937	$ 2.613	$ 2.449.250
				VALOR A PAGAR	$ 4.948.966

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

De acuerdo a lo anterior, el valor total a pagar para Diciembre de 2025 es de **$ 5.454.313**

Nota: Se realiza el promedio de los valores totales del mes de agosto y septiembre de 2023, respecto al servicio del acueducto para generar el valor del mes de septiembre 2024; teniendo en cuenta que el área de nutrición piso 1 no tiene contador exclusivo del acueducto.

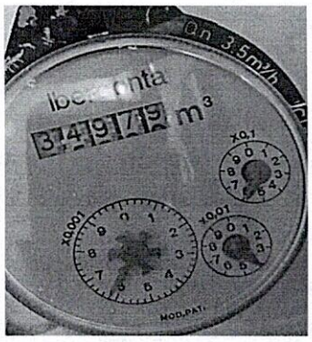
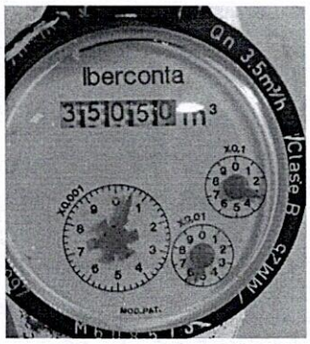
ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO
GRUPO DE TRABAJO SERVICIOS BASICOS

Aprobado el: 04/febrero/2026 02:28:39 p. m.
Hash: CI-gLTyeMQTwEA1NzCxyxS+aD/tXia6Q3eX

Anexos: 3

	Nombre del funcionario	Documento Firmado Digitalmente	Empresa Contratista	Cargo
Elaboró	ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO	hus.avargas [03/febrero/2026 01:29:29 p. m.]	Ese Hospital Universitario de Santander	Profesional Universitario Servicios Básicos
Revisó	VLADIMIR LOPEZ BARON	hus.vlopez [03/febrero/2026 06:01:38 p. m.]	ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Subgerente Administrativo y Financiero
Aprobó	ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO	hus.avargas [04/febrero/2026 02:28:39 p. m.]	Ese Hospital Universitario de Santander	Profesional Universitario Servicios Básicos

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.

CONTADORES AGOSTO 2023	CONTADORES SEPTIEMBRE 2023	CONTADORES JULIO 2024
Acueducto	Acueducto	Acueducto
		No aplica

CONTADORES NOVIEMBRE 2025	CONTADORES DICIEMBRE 2025
Energía	Energía
	
Gas	Gas
	

Proyectó:

Proyectó:

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

SOLICITA TU
FACTURA·EN·LÍNEA·
Y PÁGALA A TRAVÉS DE:



Escanea el código QR, inscríbete en el formulario y empieza a recibirla por correo desde el próximo mes.

Dile adiós al papel y empieza a recibir **tu factura Vanti en tu correo.**



Inscríbete aquí

SOLICITA TU
FACTURA·EN·LÍNEA·
Y PÁGALA A TRAVÉS DE:

Tan fácil tenerla,
tan fácil y seguro que es pagarla.

Mundo digital Vanti

» Paga a través de nuestra página web **www.grupovanti.com/pagos-en-linea/**

Botón PSE

Botón Bancolombia

Recuerda que puedes pagar las facturas de una o varias cuentas contrato en una sola transacción

Escanea para pagar tu factura

» Pagos electrónicos en otras entidades

Redeban · Bancolombia* · Banco AV Villas* · Banco Falabella · Scotiabank Colpatria* · Banco Caja Social · Davivienda* · Davivienda Daviplata · Rappi pay · dale!

*Permite adicionalmente inscripción a débito automático.

Síguenos en nuestra redes sociales como **@grupovanti** y conoce nuestras iniciativas.

Puntos Presenciales

» Coopenessa
» Banco GNB Sudameris
» Corresponsales Banco Davivienda
» Corresponsales Grupo Aval
» Corresponsales Scotiabank Colpatria
» Grandes Superficies: Metro, Jumbo, Éxito

*Si cancelas con cheque, éste debe ser de gerencia y a nombre de **Gas Natural del Oriente S.A. ESP.**

Eficiencia energética

Reducir nuestro consumo de energía se traduce en un ahorro para la economía familiar y contribuye a disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, principal causa del cambio climático.

Línea telefónica solo para emergencias
Atención todos los días las 24 horas
Fijo - Móvil: **164** ó **01 8000 919 052**
01 8000 181 164

Atención presencial
Ingresa a **www.grupovanti.com** y conoce los pasos para agendar tu cita.

Se te suspenderá el servicio por falta de pago y cuando se requiera, en caso de que se impida el acceso al medidor o a la instalación interna y de artefactos de consumo. Como consumidor puedes presentar un recurso de reposición ante la empresa y apelar ante la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios dentro de los (5) días hábiles siguientes al conocimiento del acto de suspensión. Sobre el contenido de la presente factura el cliente cuenta con los mecanismos de defensa en la ley 142 de 1994 y puede hacer uso antes de la fecha señalada para el pago oportuno.

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.096.812-8 704827082025 GOR

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

¡Hola!

HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTANDER ESE
KR 33 28 126 LOC - NORORIENTAL
BUCARAMANGA

vanti
Más formas de avanzar

Gas Natural del Oriente S.A. ESP.
Medidor Gas No. 000000000000271643

Lote: P08GOR **Ruta:** 0013020020035005000 **Código del Sector:** 302

Cuenta o referencia de pago **63002283**

vanti LISTO

Compra televisor, calentador a gas, moto y mucho más, y paga a cuotas a través de tu factura de gas.

TU CUPO VANTI LISTO APROBADO ES:

Dile adiós al papel y empieza a recibir **tu factura Vanti en tu correo.**

SOLICITA TU
FACTURA·EN·LÍNEA·
Y PÁGALA A TRAVÉS DE:

Inscríbete aquí

Tan fácil tenerla,
tan fácil y seguro que es pagarla.

Comunícate con nosotros y solucionemos tus inquietudes

Atención telefónica
Lunes a viernes 7a.m. a 6 p.m.
Sábado 7 a.m. a 1 p.m

Línea gratuita 01 8000 942 794
Bogotá (601) 307 8121
Bucaramanga (607) 685 4755

Atención virtual
Gestiona tus peticiones sin salir de casa

Línea de WhatsApp 315 416 4164

Mi Vanti en línea
https://mi.grupovanti.com/

Recuerda que puedes elegir tu canal de preferencia para comunicarnos de acuerdo a la Ley 2300 de 2023.

302 0013020020035005000 P08GOR 229 01

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

Factura de gas

Enero 2026

Cuenta o referencia de pago **63002283**

BUCARAMANGA

Vigilado Superservicios

NIT: 890.205.952-7
Gas Natural del Oriente S.A. ESP.
www.grupovanti.com

vanti
Más formas de avanzar

Fechas importantes

1. **Pago oportuno** 29 Ene. 2026
2. **Fecha de suspensión** 30 Ene. 2026
3. **Periodo facturado** Dic. - Ene. 2025
4. **Emisión de tu factura** 15 Ene. 2026

Conceptos facturados

Concepto	Cantidad Unidad (A)	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
CONSUMO GAS	937M3	2.610,80	0,00	2.446.319,60
FIJO	1UN	2.928,00	0,00	2.928,00
AJUSTE DECENA	1UN	2,40	0,00	2,40

1 Total $2.449.250,00

Tus financiaciones

Tasa de interés/Concepto	Cuota N°	Capital A	Intereses B	Subtotal C=A

2 Total $0,00

3 **Valor facturas vencidas**

$-7.575.520,00

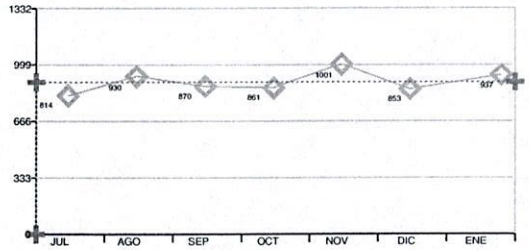
Total a pagar 1 + 2 + 3

$0,0

Paga por pse

Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial | Estrato/Cat. Dos | Días de consumo 34

Fecha	Lectura	Tipo
11 Dic. 2025	9551	REAL
13 Ene. 2026	10120	REAL

m³ corregido= 10120 - 9551 * Factor de corrección = 937

Tu próxima lectura será

Entre 07 y el 12 de Febrero

Novedades de tu factura

CuVa $ 2610.80

Después de la fecha de pago oportuno, se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor de la reconexión $71.400

Revisión Periódica Obligatoria

Vencimiento Revisión Periódica Obligatoria

30 Abr. 2028

La revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse en los plazos establecidos en la regulación vigente* *Resoluciones 059 de 2012 y 41385 de 2017

Agenda ya tu RPO aquí

Tarifas

El valor del m³ de gas **este mes es de** $2611.

Oct. $2638 Nov. $2666 Dic. $2611

Tarifa regulada por la Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG).

Componentes tarifarios

Gm: 1315.52	Tm: 715.0	Dm: 528.22	Cm: 2610.8
Pm: 52.06	Cvm: 0.0	Cufm: 2928.0	Cuvm: 2610.8
Ccm: 0.0	Fpcm: 40.538	DAUR: 0.0	DAUNR: 0.0

Mj/m³ Tu consumo en m³ de gas equivale: 10551 kWh y el precio unitario del kWh es: $232.134

Factor de corrección

Vm: 569	Kp: 1.67769	Kt: 0.98104	Ft: 1.64588		
Vc: 937	Tm: 21.14	Te: 15.56	Pe: 1.01008		
Pa: 0.91	Pm: 0.7846	F² pv: 1.0			

Factor de correción: 1.64588

Indicadores de calidad

IRST: 100.0 DES: 0.0 IO: 100.0 IPII: 100.0



(415)7709998732421(8020)63002283(3900)00000000000000

Somos grandes contribuyentes Resolución 000200 Diciembre 27/2024 Retenedor de IVA. Autorretenedores Resolución No. 6845 del 14 Nov 1996 Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764091269924 del 31/03/2025. Facturación electrónica desde N° 60000000 hasta 100000000 con vigencia de 24 meses

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios NUR 2-68001000-3. GAS NATURAL DEL ORIENTE S.A. E.S.P. - NIT: 890.205.952-7 - Revisor fiscal Deloitte Y Touche S.A.S. Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S. BIC
Nit. 890.321.151-0

Factura No. F18I636395504 01 229

e640f47ee5e5d66096ba7dabafb6612fe1da7ca12c432126ed7fba176f634d8d14ab88ba70a2e594c71c6b0b6b433adba

Firma: R0O42wJPoTN7l4OOhQWY2922M==d0f1BJXZKDLpvHvNyr7E81HNZkALxmnlTd2tLmuJn5yyIdT+HYAAxXdBrWw4h4A0M5uluOwPqJ7cN81Imu2O1+uFJEUgWvZ2dBNvXQ+gpUvAM0huATwtKXTm+uvx2KhX5B3Dl==LSRJ9VR5YUFJrHnO3MKRFd6ocdQ2vVaeT2fJ9f5QgAXbuu6eyJ+T1RYDZ3JQ1+gJpHZNWvoDRzg==

ESSA | Grupo·epm

Nit: 890.201.230-1
Carrera 19 No.24-56
Bucaramanga, Santander Colombia
Conmutador 57 (7) 633 9767

Número de cuenta:
1648222

Escanea y paga tu factura **aquí**

www.essa.com.co

ESSA Grupo EPM · @ESSAGrupoEPM · essa epm · essagrupoepm

Componentes de Costo (CU)

Generación (G):	288.83 $/kWh
Transmisión (T):	54.13 $/kWh
Distribución (D):	90.74 $/kWh
Restricciones (R):	20.60 $/kWh
Pérdidas (PR):	19.51 $/kWh
Comercialización (C):	86.69 $/kWh

G+T+D+Cv+PR+R=CUv ($/kWh): 560.54

1 Energía · 2 Alumbrado Público · 3 ESSA en casa · 4 Aseo

1-1/2

Cliente: **HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**
Documento N°: **900006037**
CRA 33 28 126 LA AURORA
Bucaramanga, Santander
Ruta: 057 01-01-017-1080
Entidad: 001006
Tel: 3012376444

Datos del Medidor

Número:	37239234158
%consumo kWh/mes AC:	0
Marca:	INH
Factor:	2400
Cifras:	6-2
Tipo:	A5

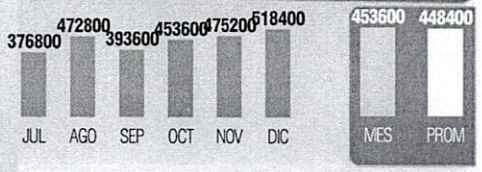
31 Días de consumo · 7271 Lectura Actual · 7082 Lectura Anterior

453600 Diferencia · 453600 kWh Consumo · 2400 Factor multiplicación

Datos Técnicos y Calidad del Servicio

Grupo de calidad: 11	**Transformador:** 7800787
Duración h/trimestre: 0	**Código del CU:** 3 Nivel 3
[illegible]r Compensado: $0	**Carga adicional:** 0
[illegible]: 57 CUENTAS AGRUPADAS BGA	**Cuentas Áreas Comunes:**
Ruta: 057 01-01-017-1080	**Consumo mensual promedio:**
Clase de usuario: 4 Oficial	**Consumo:** 453600
Estrato/Nivel: 0 / 3	DIUG j,n,q: 19.624
Tarifa: 501 Oficial	FIUG j,n,q: 13.6
Subestación: 10 CONUCO	DIUu,te=DIUu,n,q,m: 6.381
Circuito: 403 CONUCO - PRINCIPA	FIUu,te=FIU,n,q,m: 11
Consumo Mensual Promedio Trimestre (kWh):	

Histórico de consumo (kWh)



- Consumo cobrado por Lectura Tomada

Liquidación Bienes, Servicios, Conexos y Otros

Concepto	Valor Mes	Saldo
Consumo Activa	$ 254,263,167	0

Total servicio $ 254,263,167

La presente factura presta mérito ejecutivo de conformidad al Art.130 ley 142/94

Aseo $0 + ESSA en casa $0 + ESSA $254,263,167 = **$254,263,167**

(415)7707266014651(8020)200164822263(3900)000254263167(96)20260204

Este es el valor que pagas sin impuesto de alumbrado público.

Alumbrado público $25,426,317 + Aseo $0 + ESSA en casa $0 + ESSA $254,263,167 = **$279,689,484**

Valor total a pagar

(415)7707266014651(8020)010164822263(3900)000279689484(96)20260204

Este es el valor que pagas por: servicio de energía, impuesto de alumbrado público, otros conceptos.

Mayor información Línea gratuita
018000 971 903

Reporta daños y emergencias en nuestro portal web, nuestra app o en la línea **115**

Alumbrado Público

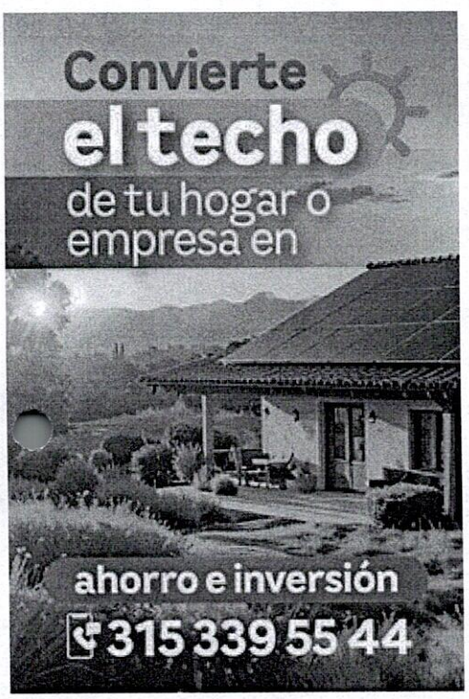
Valor a pagar por impuesto de AP (acuerdo Mpal No 044 de Diciembre 22 de 2008). Si tienes inquietudes o sugerencias comunícate con la alcaldía de tu municipio. 6525252. CCU, clausula 29.

Base gravable	$254,263,167
Tarifa impuesto alumbrado público (IAP)	10%
Impuesto municipal alumbrado público	$ 25,426,317
Saldo anterior	$ 0
Total impuestos AP	**$25,426,317**

La mora en el pago de impuesto de A.P., acarrea cobro de intereses, conforme al artículo 635 del Estatuto Tributario Nacional, y el proceso de cobro coactivo, los cuales será el Municipio quien efectuará la liquidación y el cobro correspondiente y no se verán reflejados en la presente factura. Contra la liquidación, procede el recurso de reconsideración.Art.720 E.T.N.

Aviso

El no pago oportuno de la presente factura constituye un incumplimiento al contrato de condiciones uniformes, lo que da lugar a la suspensión del servicio. Evita cobros adicionales por una eventual reconexión del servicio. Contra la decisión de suspensión del servicio por no pago, proceden los recursos de reposición ante ESSA S.A. E.S.P. y apelación ante la SSPD, los cuales deberán interponerse por escrito dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de recibo de esta factura y en todo caso antes de la fecha de vencimiento de la misma.





ACTSIS LTDA. NIT: 800204634-8. Sistema: SAC Actsis@actsis.com



ESSA | Grupo·epm

AUTORRETENEDORES RESOLUCIÓN N°.0547 DE ENE 25 DE 2002. GRANDES CONTRIBUYENTES RESOLUCIÓN N°.000200 DE DIC. 27 DE 2024

Felicitaciones:
Estás al día en tu pago

Valor total a pagar:
$279,689,484

Pago oportuno hasta:
04/FEB/2026

Periodo facturado

De: 01/DIC/2025 **a:** 31/DIC/2025
Fecha último pago: 06/ENE/2026
Valor del último pago: 340,964,230
Suspensión desde: 05/FEB/2026
Fecha y hora de Generación: 2026-01-09 14:12:48
Fecha y hora de Expedición: 01/09/2026 14:56:00
Documento Equivalente Electrónico: 243418501

SI CANCELA DESPÚES DE LA FECHA DE PAGO OPORTUNO, SE COBRARÁN INTERESES DE MORA DE 1.88 % MV

CUDE: 3a1351870ad85191ebf3be945be520ebb296b2cb26c439ce963a5d0ad4b0499f035fed67ad3de64beb4db1877ff2a38c

QR DIAN



e-Factura cadena. NIT. 830.130.514-0

1-2/2

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Código:
Versión
Página 1/1

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
Nº 1395

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO
CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Gastos la entidad, para la vigencia 2025 existe disponibilidad en el (los) siguiente (s) rubro(s) presupuestal(es)

RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
2.4.5.01.03.05	*ALIMENTACIÓN*	*242.000.000,00*
Saldo Rubro:	*270.844.303,00*	

Valor Total del Certificado: 242.000.000,00

OBJETO CDP : SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.

Por un plazo hasta **31/12/2025**

Expedido en Bucaramanga a **28/11/2025**

DRA. OFELMINA DELGADO MANRIQUE
PROFESIONAL UNIVERSITARIO PRESUPUESTO

Nombre reporte : PSRPGDisponibilidad

Usuario: [illegible]

LICENCIADO A: [EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.] NIT [900006037-4]

CONTRATO DE SUMINISTRO CELEBRADO ENTRE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER Y MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.
No. 522 DE 2025

Entre, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO "HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, (NIT 900.006.037-4) con domicilio en la ciudad de Bucaramanga y representada por **RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO** identificado con cédula de ciudadanía número 72.251.369 expedida en Barranquilla, en su calidad de Gerente y Representante Legal, quien en el presente contrato se denominará **"LA ESE HUS"** por una parte y por la otra **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, con NIT. 901.371.354-1, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá D.C., representada legalmente por **JAIRO ESTIVEN IRIARTE ALVARADO,** identificado con cedula de ciudadanía No. 1.030.664.449 de Bogotá D.C., quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA** y manifiesta bajo la gravedad de juramento no estar incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad y por lo tanto declara estar facultado para suscribir el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO,** previas las siguientes consideraciones: **1).** Que, con el fin de garantizar la atención integral a los pacientes de la entidad es necesario contar con el servicio de suministro de alimentación hospitalaria. **2).** Que, mediante requerimiento No. 941 de 2025 radicado ante la Gerencia de la ESE HUS por el Subgerente de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico de la ESE HUS con funciones administrativas del cargo de Profesional Universitario de Salud Nutrición y Dietética de la ESE HUS por medio del cual solicitan la elaboración de los estudios previos, que permitan adelantar la contratación del suministro de alimentación hospitalaria para los clientes internos y externos de la ESE Hospital Universitario de Santander. **3).** Que es procedente la contratación directa mediante la solicitud de una sola oferta de conformidad con lo establecido en el artículo 29.2.1 del Manual de Contratación de **LA ESE HUS** que establece como causal de contratación directa, la celebración de contratos con un valor igual o inferior al equivalente en pesos de mil (1000) SMLMV. **4).** Que, atendiendo al procedimiento establecido para la contratación directa en el citado Manual, se invitó a presentar propuesta a **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, de quien se recibió propuesta dentro de los términos establecidos por la entidad. **5).** Que, se recibió propuesta de parte del contratista **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, quien cumplió con los requisitos habilitantes señalados en la invitación según evaluación realizada y presentó una oferta económica ajustada al presupuesto oficial asignado para la presente contratación. **6).** El valor del presente contrato se pagará con cargo al presupuesto de la **vigencia fiscal 2025** y al rubro **No 2.4.5.01.03.05** denominado **ALIMENTACIÓN** con certificado de disponibilidad presupuestal No 1395 de fecha 28 de noviembre de 2025 por la suma de **$ 242.000.000** y con cargo a la vigencia fiscal 2026, al rubro No. 2.4.5.01.03.05 denominado ALIMENTACIÓN por valor de **CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 484.000.000),** según autorización para comprometer vigencias futuras otorgada mediante Acuerdo de Junta Directiva No. 022 del 21 de noviembre de 2025, "POR MEDIO DEL CUAL SE AUTORIZA A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER COMPROMETER VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS, PARA LA VIGENCIA FISCAL DE 2026", lo cual está acreditado con Certificado expedido por la profesional Universitarios de presupuesto. **7).** Que el suministro a adquirir mediante el presente contrato se encuentra incluido en el plan de adquisiciones de la ESE HUS para la vigencia 2025, según se acredita con certificación expedida por la Subgerencia Administrativa y Financiera. **8).** Que el artículo 195 de la Ley 100 de 1993 y de conformidad con lo establecido en el Decreto 0025 de 2005 emanado por el Departamento de Santander para todos los efectos legales, la celebración, ejecución y liquidación de contratos de la **ESE HUS** se regirá por las normas del Derecho Privado y Manual de Contratación. **9).** Que el Contratista manifiesta: i) Que, conoce y acepta los Documentos del Proceso. ii) Que, se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato. iii) Que, bajo la gravedad del juramento, manifiesta que no se encuentra incurso en causales constitucionales y legales de inhabilidad e incompatibilidad, ni de conflicto de intereses y que, si con posterioridad sobreviniere alguna de ellas, se obliga a poner en conocimiento del Contratante la situación a efectos de ceder el contrato o darlo por terminado. iv) Que se encuentra a paz y salvo frente al sistema de seguridad social integral y los aportes parafiscales. v) Que, el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento de su objeto. vi) Que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. vii) Que se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños. viii) Que autoriza a la ESE HUS para que acceda a las bases de información requeridas, para la verificación de las inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad. **9).** La Supervisión del contrato será realizada por ***la Profesional del Área de la Salud Nutrición y Dietética de la ESE HUS*** o quien haga sus veces y/o el funcionario que, en ejercicio de su autonomía, designe la ESE HUS, de conformidad con las facultades y funciones establecidas en el Capítulo V "Actividades de Inspección y Seguimiento Contractual", artículos 34 a 42 del Manual de Contratación vigente y las normas que la sustituyan o modifiquen. **10).** Que, de acuerdo a lo precedentemente expuesto, las partes han decidido en celebrar el presente contrato, contenido en las siguientes cláusulas: PRIMERA. - OBJETO: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER". SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS: – A. ALCANCE DEL OBJETO** Con la presente contratación la ESE HUS busca garantizar el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE HUS. **B. ESPECIFICACIONES TÉNICAS**: El contratista se compromete a dar cumplimiento al objeto contractual descrito, lo cual incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos hasta la cama del paciente, conforme a la dieta prescrita por el personal clínico, y bajo el cumplimiento de las siguientes especificaciones técnicas mínimas: **1.** El servicio de alimentación hospitalaria especializada deberá prepararse en las instalaciones locativas del contratista, las cuales deberán cumplir con todos los requisitos legales vigentes relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos. El oferente deberá contar con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. **2.** El ensamble final de los alimentos y la distribución de las dietas a los pacientes deberá realizarse en las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, ubicadas en la Cra. 33 No. 28-126. Este proceso debe cumplir con la normativa nacional vigente en cuanto a manipulación y distribución de alimentos dentro de instituciones de salud, en particular: Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional. **3.** El contratista deberá ofrecer menús conforme a los estándares establecidos en el Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS (Anexo 1) y según las prescripciones dietarías realizadas por la nutricionista clínica y/o el personal médico de la institución. Se deberán atender necesidades dietéticas especiales, garantizando el soporte nutricional adecuado a cada paciente. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA
Normal (N)

Blanda suave (BLS)
Blanda (BL)
Hipograsa (HGR)
Hiposódica (HS)
Hipoglúcida (HGL)
Vegetariana (VEG)
Vegana (VGN)
Hiperproteica (HP)
Coronaria (COR)
Hemodiálisis (HD)
Prediálisis (PRED)
Liquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Líquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica I (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

4. Valor Nutricional: El contratista deberá garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, conforme a las necesidades nutricionales específicas de los usuarios atendidos. El contenido calórico, la distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y el aporte de micronutrientes serán definidos según las recomendaciones del Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, considerando el diagnóstico médico y la prescripción nutricional de cada paciente. **5.** Refrigerio sencillo: se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa por solicitud de los programas especiales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico-realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35. **6.** Refrigerio compuesto: se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc. **7.** La minuta patrón y el ciclo de menús: a presentar un ciclo de 21 menús para la dieta normal de adultos, incluyendo el correspondiente valor nutricional y su derivación para las distintas dietas terapéuticas. Dentro de este ciclo deberán contemplarse preparaciones tipo plato único en el tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo o comida), con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, asegurando variedad y adecuación nutricional. **b.** Presentar un ciclo de 21 menús infantiles, diferenciados para las dietas Normal Pediátrica I y Normal Pediátrica II, según las necesidades de los usuarios pediátricos hospitalizados. Este ciclo también deberá incluir preparaciones tipo plato único en los tiempos de comida, con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, garantizando la aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo etario. **c.** Presentar además un ciclo de 15 menús para cada uno de los tiempos de refrigerio (nueves, onces y cena), dirigidos a pacientes con dietas fraccionadas, tales como: dieta hiperproteica, hiperproteica sin lácteos (con inclusión de alimentos de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, prediálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, y las dietas normales pediátricas I y II. **d.** Se deberá incluir un ciclo de menú especial para fechas institucionales o conmemorativas tales como: Día del Niño, Día de la Madre, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Día del Médico, Día del Nutricionista y otros eventos organizados por la entidad. Estos menús deberán estar dirigidos tanto a clientes internos como externos, y ajustarse a las condiciones de prestación del servicio en cada ocasión. **e.** Toda la documentación técnico-nutricional, incluidos los ciclos de menú y sus respectivos soportes, deberá estar firmada por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional vigente, y posteriormente ser avalada por el Profesional Universitario de Salud del área de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, como respaldo del cumplimiento de los estándares técnicos exigidos. **f.** La producción de alimentos deberá basarse en la estandarización de las preparaciones definidas en el ciclo de menú, razón por la cual el contratista deberá presentar la documentación técnica de estandarización de dichas preparaciones al Supervisor del contrato o a quien haga sus veces, como soporte obligatorio del servicio y garantía del cumplimiento técnico-nutricional. **g.** El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de aderezos naturales en las preparaciones, especialmente en los ciclos de menús con indicación hiposódica, restringiendo el uso de condimentos artificiales o productos con alto contenido de sodio. **8.** El contratista deberá garantizar que todos los productos cárnicos suministrados cumplan con las especificaciones sanitarias y de calidad exigidas por la normativa vigente, incluyendo el Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561 de 1984, así como las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012 y 3651 de 2014, y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Estas disposiciones aplican para el procesamiento, transporte, comercialización y uso final de productos cárnicos en servicios de alimentación. **9.** En cuanto al suministro de pollo, este deberá consistir en pechuga sin piel y sin hueso, y porciones completas de pierna pernil, con una frecuencia de inclusión de 2 a 4 veces por ciclo de menú. No se permite el uso de cortes como rabadilla, alas ni costillar en ninguna de las preparaciones, con el fin de garantizar calidad, aceptabilidad y cumplimiento nutricional. **10.** Se autoriza el uso de cortes de carne de cerdo siempre y cuando el contenido de grasa no supere el 14%. Se clasifican como cortes magros (2–3% de grasa): lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna; y como cortes semimagros (5–8% de grasa): bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. No está permitido el uso de carne molida en las preparaciones. Se podrá utilizar carne desmechada o picada, según la naturaleza del plato, garantizando siempre su calidad e inocuidad. **11.** La frecuencia de los cortes y tipos de carne (res, pollo, cerdo y pescado) deberá realizarse dentro del ciclo de 21 días, permitiendo variabilidad en el suministro y presentación de la proteína. Esta programación deberá responder a los criterios establecidos por la dieta prescrita, respetando los alimentos permitidos y no permitidos según el régimen alimentario terapéutico indicado. **12.** El proveedor deberá garantizar la variabilidad en la presentación de las proteínas, incluyendo los distintos cortes, preparaciones y aderezos, con el objetivo de favorecer la aceptación del consumo y la satisfacción de los clientes internos y externos. Esta variabilidad debe reflejarse dentro del ciclo de menú respetar las indicaciones dietéticas correspondientes. **13.** Los productos panificados deberán ser entregados frescos y ofrecer diversidad en su preparación, incluyendo

opciones de sabores dulces y/o salados, así como versiones integrales o normales, de acuerdo con la planificación del menú y los requerimientos nutricionales establecidos. **14.** Características de suministro de la dieta: **a.** La dieta terapéutica deberá ser suministrada hasta la cama del paciente hospitalizado para los tres tiempos de comida diarios (desayuno, almuerzo y comida), así como para los refrigerios o fracciones indicadas. En las áreas de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamiento, la entrega se hará directamente al personal de enfermería responsable del paciente o del servicio. **b.** El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios de distribución de dietas en los diferentes servicios hospitalarios, establecidos así: Desayuno (7:30 a 8:30 a.m.), Media mañana (10:00 a 10:30 a.m.), Almuerzo (12:00 a 1:00 p.m.), Media tarde (3:00 a 3:30 p.m.), Comida (5:00 a 6:00 p.m.) y Cena (6:30 a 7:00 p.m.). **c.** La alimentación se entregará en bandejas individuales de policarbonato con tapa, acompañadas de cubiertos y servilleta, empacados en bolsas de material biodegradable, asegurando la inocuidad y adecuada conservación de la temperatura de los alimentos. **d.** Los alimentos correspondientes a refrigerios de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, que incluirá cubiertos, vaso con tapa para la bebida, y serán colocados previamente en la bandeja de distribución. Asimismo, deberán llevar un rótulo identificativo que incluya: nombre del paciente, número de identificación, ubicación y tiempo de comida correspondiente. **e.** Para pacientes con orden médica de medidas de precaución adicionales (aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido) o por solicitud clínica del profesional de nutrición, la dieta deberá ser entregada en vajilla desechable biodegradable. El kit debe incluir: plato con división y domo, vaso con tapa (8 onzas), taza plástica con tapa (8 onzas), contenedor para alimentos calientes y cuchara sopera, todo en material biodegradable. **f.** La alimentación suministrada deberá mantener las temperaturas exigidas para garantizar la inocuidad y calidad: alimentos calientes a 60°C y alimentos fríos a 6°C, al momento de la entrega al paciente. **g.** En caso de pacientes con exámenes, procedimientos o ayudas diagnósticas, se deberá reservar el tiempo de comida correspondiente hasta por una hora posterior al servicio, siempre que el Nutricionista Clínico Asistencial lo reporte previamente. **h.** La vajilla y menaje deberá ser retirado de las habitaciones máximo 60 minutos después del suministro de la dieta. Los auxiliares de nutrición reportarán al personal administrativo del área de ensamble la ubicación exacta de la bandeja para su recolección posterior. Este reporte deberá registrarse en el formato GAT-NUT-FO-18 "Registro de menaje pendiente en hospitalización", con el fin de prevenir pérdidas o riesgos de seguridad por permanencia prolongada del menaje en las habitaciones. **15.** Suministro de agua: El contratista garantizará el suministro continuo de agua potable a cada uno de los servicios de hospitalización mediante la instalación de un equipo refrigerador con filtro de agua, el cual será suministrado por el contratista en condición de comodato a favor de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. El contratista será responsable de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del equipo, así como de ejecutar los procesos periódicos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar la calidad del agua suministrada. Se aclara que el contratista no realizará intervenciones, manipulaciones ni conexiones sobre las redes de infraestructura interna de la entidad, lo que incluye expresamente la red eléctrica, red hidráulica y red sanitaria. Dichas acciones, en caso de requerirse, serán asumidas y ejecutadas exclusivamente por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, conforme a su competencia y responsabilidad institucional. **16.** El contratista deberá suministrar diariamente una jarra de agua de 1 litro a cada paciente hospitalizado con vía oral habilitada y sin restricción de líquidos, como parte del servicio integral de alimentación. La limpieza y desinfección de estas jarras individuales será responsabilidad del contratista y deberá realizarse en el área de ensamble de alimentos, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 4445 de 1996 y demás normas sanitarias vigentes. En caso de requerimientos aumentados de hidratación, por indicación clínica o prescripción nutricional, el contratista deberá garantizar el suministro del volumen adicional de agua necesario. Aclaración: No se suministrará agua potable a pacientes sin vía oral o con alimentación por vía enteral, como medida preventiva para evitar el riesgo de broncoaspiración, en cumplimiento con los principios de seguridad del paciente. **17.** El contratista deberá realizar el suministro de botellas de agua a los pacientes hospitalizados que presenten medidas de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido), en el volumen establecido según solicitud expresa del área de Nutrición Clínica. **18.** El contratista deberá plantear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad del agua potable utilizada en el desarrollo del servicio, con el fin de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para la producción, ensamble de alimentos, limpieza, desinfección de menaje, utensilios, equipos y demás actividades relacionadas con el suministro de alimentación hospitalaria. Dichos procedimientos deberán estar documentados, ser verificables y cumplir con la normatividad sanitaria vigente, como parte integral del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **19.** Saneamiento básico: El contratista estará obligado a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. Para tal efecto, deberá presentar la documentación correspondiente a los procesos implementados en el centro de producción y en el área de ensamble, y garantizará la aplicación efectiva del plan de saneamiento definido por la E.S.E HUS. **a.** Programa de Limpieza y Desinfección: El contratista deberá elaborar, presentar e implementar un Programa de Limpieza y Desinfección que contenga los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Dichos procedimientos deben contemplar de manera específica las actividades relacionadas con el manipulador de alimentos, los alimentos, la planta física, los equipos, la vajilla y el menaje, asegurando condiciones higiénico-sanitarias óptimas en todas las etapas del proceso. **b.** Programa de Control y Manejo Integrado de Plagas: El contratista deberá disponer de un Programa de Control y Manejo Integrado de Plagas, el cual incluya un programa de control periódico. Asimismo, estará obligado a realizar, a su costo, fumigaciones en el área de producción cada dos (2) meses, a través de una empresa reconocida en el mercado, cumpliendo con la normativa vigente de salud pública. **c.** Programa de Disposición de Residuos Sólidos: El contratista deberá implementar un Programa de Disposición de Residuos Sólidos, garantizando la recolección y eliminación diaria de basuras y desperdicios, en cumplimiento del Decreto 3075 de 1997. Los residuos sólidos deberán ser retirados frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos, con el fin de evitar la generación de malos olores y mantener condiciones adecuadas de salubridad. **20.** Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes): El contratista estará obligado a suministrar diariamente los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) al personal en formación (médicos internos y residentes) debidamente autorizado por la Institución. Dichos alimentos deberán ser entregados en el área de comedor médico ubicada en el E.S.E HUS, en cumplimiento del procedimiento institucional establecido. **a.** El contratista deberá comprometerse a proporcionar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, acorde con las necesidades nutricionales del personal médico en formación, dando cumplimiento estricto al documento institucional "Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes", código GAT-NUT-PR-05. Esta obligación incluye garantizar las condiciones higiénicas y nutricionales en cada tiempo de comida. **b.** El contratista deberá desarrollar y aplicar un ciclo de veintiún (21) menús por tiempo de comida, dirigido exclusivamente al personal médico en formación autorizado (médicos internos y residentes). Cada menú deberá incluir una porción de proteína no molida y un postre en el almuerzo, asegurando el cumplimiento del valor nutricional estipulado en el Anexo Técnico No. 1 "Minuta Patrón para Alimentación del Personal en Formación", contenido en el documento GAT-NUT-PR-05. **c.** La alimentación será suministrada bajo la modalidad tipo buffet, debiendo ofrecer como mínimo dos (2) opciones de proteína y dos (2)

opciones de verdura en el tiempo de almuerzo, además de bebida sin azúcar. En caso de existir personal que requiera menú vegetariano, este deberá ser atendido como una solicitud especial, asegurando su disponibilidad y cumplimiento con los estándares nutricionales institucionales. **d.** El contratista estará obligado a cumplir de manera estricta los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación al personal médico en formación, siendo estos: desayuno de 6:45 a.m. a 9:00 a.m., almuerzo de 11:45 a.m. a 2:30 p.m., y comida de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., sin excepción, garantizando la disponibilidad continua y oportuna del servicio durante estos intervalos. **21.** Especificaciones para programas especiales: El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer, cuando así lo solicite la entidad contratante, servicios especiales de alimentación dirigidos a programas específicos de la Institución, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, logísticos y de presentación definidos para cada uno, y atendiendo las solicitudes con oportunidad, calidad y conforme a las especificaciones técnicas establecidas. **a.** Suministro de refrigerios para el programa Madre Canguro: El contratista deberá suministrar refrigerios compuestos por bebida láctea (leche, avena o yogurt), jugos de fruta en envase tetra pack, cereal y bocadillo, incluyendo el suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser requerido, conforme a los requerimientos del programa Madre Canguro. **b.** Suministro de refrigerios para el programa de Vacunación: El contratista deberá suministrar refrigerios para el programa de vacunación, los cuales deberán incluir bebida láctea (leche, avena o yogurt) o jugo de fruta tetra pack, y un cereal, garantizando la calidad y presentación adecuada de los alimentos. **c.** Suministro de refrigerios a usuarios del Hemocentro y brigadistas: El contratista deberá proveer refrigerios o fracciones para usuarios del Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres, compuestos por leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua en botella de 300 ml o 600 ml, e incluirá vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser necesario, cumpliendo con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria. **d.** Suministro de refrigerios para donantes de Aféresis: El contratista deberá suministrar refrigerios para donantes de aféresis bajo la modalidad de refrigerio compuesto, que incluya un alimento fuente de proteína, cereal y bebida. Esta entrega deberá realizarse en empaque desechable biodegradable, cumpliendo con las características establecidas para el servicio y con posibilidad de ofertar variedad mediante programación previa. **e.** Suministro de alimentación al servicio de Referencia y Contrarreferencia: El contratista deberá suministrar almuerzos y/o comidas autorizadas para el personal del servicio de referencia y contrarreferencia, garantizando su entrega en material desechable reciclable o biodegradable, y cumpliendo con las mismas características del servicio brindado a médicos residentes e internos. **f.** Suministro de alimentación al programa Misión Wisconsin: El contratista deberá suministrar refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Los alimentos deberán entregarse en empaques desechables biodegradables y contar con un menú especial de diez (10) días que será presentado previamente para aprobación por parte del supervisor del contrato. Además, deberá contar con disponibilidad de reservas en bodega (galletas, café, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa. **g.** Suministro de refrigerios para actividades especiales institucionales: El contratista deberá suministrar refrigerios para actividades especiales autorizadas, como eventos del Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas dirigidas a funcionarios, auditorías internas o externas, o comités. Estas entregas se realizarán previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución, garantizando calidad y puntualidad en el servicio. **h.** Suministro de almuerzos para actividades especiales: El contratista deberá suministrar almuerzos para eventos institucionales especiales como Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas, auditorías, comités, actividades del programa Misión Wisconsin, entre otros, previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución. Cada menú deberá incluir dos (2) opciones de proteína, dos (2) opciones de verdura, bebida y postre. Si se identifican preferencias alimentarias específicas, estas deberán ser atendidas como solicitud especial. La entrega podrá realizarse mediante servicio a la mesa o en empaques desechables biodegradables, según la necesidad del programa. **22.** Estadística mensual de alimentación para pacientes hospitalizados: Con el fin de facilitar la elaboración de la propuesta económica por parte del contratista, se presenta a continuación el promedio histórico mensual de dietas hospitalarias servidas a pacientes hospitalizados por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) durante el primer trimestre del año 2025. Esta información tiene carácter referencial y no constituye compromiso contractual de volumen mínimo de suministro. El número real de dietas a suministrar estará sujeto a la demanda efectiva de servicios hospitalarios, según orden médica y disponibilidad presupuestal de la entidad. **23.** Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	2370
BLANDA	1500
BLANDA SUAVE	270
HIPOSODICA	540
VEGETARIANA	6
VEGANA	6
HIPERPROTEICA	2100
CORONARIA	10
LIQUIDA HIPERPROTEICA	150
HIPOGRASA	1020
HIPOGLUCIDA	800
NORMAL PEDIATRICA 1	210
NORMAL PEDIATRICA 2	450
HEMODIALISIS	270
PREDIALISIS	390
COMPLEMENTO 1	60
COMPLEMENTO 2	60
COMPLEMENTO 3	2810
LIQUIDA COMPLETA	930
LIQUIDA CLARA	600

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de los índices de ocupación y rotación hospitalaria de la E.S.E. HUS, así como de otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras implican un compromiso contractual por parte de la entidad ni constituyen una garantía de volúmenes fijos de suministro. El contratista acepta y asume que podrán presentarse variaciones en el número de pacientes hospitalizados, lo cual impactará directamente en el volumen de raciones alimentarias requeridas. Por tanto, no podrá alegar desequilibrio económico o solicitar ajustes

contractuales con base en dichas fluctuaciones, al tratarse de condiciones inherentes a la naturaleza del servicio contratado. **24.** Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de raciones alimentarias suministradas a los médicos internos y residentes vinculados a la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), discriminado por tiempo de comida, correspondiente el primer trimestre del año 2025. Esta información se entrega con fines referenciales, y no constituye compromiso de cantidad fija ni obligación contractual para la entidad.

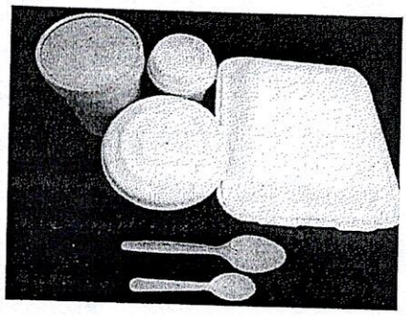
TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	574
ALMUERZO	2839
COMIDA	404

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato. **25.** Estadística mensual programas especiales: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del correspondiente el primer trimestre del año 2025.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2024
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1510
Refrigerio Compuesto	312
Refrigerio Aféresis	54
Almuerzos especiales	50
Agua botella 300 ml	3769
Agua botella 600 ml	1555
Jarra de jugo 1 Lt	10

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras constituyen un compromiso por parte de la E.S.E. HUS para mantener un comportamiento constante en la demanda. Por tanto, el contratista acepta y asume las variaciones que puedan presentarse en el volumen de refrigerios solicitados, y no podrá alegar desequilibrio económico ni solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones. **26.** Insumos de consumo especial: El contratista deberá suministrar insumos de baja rotación que sean requeridos por necesidades específicas de los servicios de hospitalización o de programas especiales. Entre estos insumos se incluyen, pero no se limitan a: jarras de jugo, agua embotellada, aromáticas, galletería, café y otros elementos similares solicitados para servicios especiales. La cantidad y frecuencia de estos suministros dependerá de las necesidades operativas y deberá ser atendida de forma oportuna. **27.** Suministros alimentarios adicionales: En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de mayor rotación; sin embargo, el proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar cualquier otro tipo de alimento que no se encuentre incluido en la lista inicial, siempre que sea requerido por la E.S.E. HUS. En estos casos, el precio de compra deberá ajustarse a los valores del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación de cotizaciones actualizadas. Estas serán evaluadas y comparadas con los precios institucionales de referencia para autorizar su adquisición, de acuerdo con la necesidad identificada. **28.** Suministro de loza desechable biodegradable: El contratista deberá suministrar loza desechable biodegradable a los pacientes que, por orden médica o por solicitud del nutricionista clínico, requieran aislamiento preventivo por su estado de salud o evolución clínica. El suministro de estos elementos deberá estar debidamente registrado en la historia clínica del paciente o en la orden médica correspondiente. Especificaciones mínimas del kit de desechables:

- Plato para seco con divisiones y tapa
- Plato para sopa con tapa
- Cuchara (en empaque individual)
- Vaso con tapa (apto para bebidas frías o calientes)
- El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



29. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1	Profesional Universitario en Ingeniería	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22	Auxiliar de dietas (22)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	Auxiliar de aseo área de ensamble (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	AUXILIAR DE BODEGA	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

TOTAL	36

30. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas que le sean asignadas para la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento incluirá, pero no se limitará a: pintura de muros, techos internos, muebles, puertas, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos. Estos trabajos deberán realizarse de manera periódica y oportuna, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y presentación de las instalaciones. Parágrafo: Todos los costos derivados de estas actividades de mantenimiento serán asumidos por el contratista. En ningún caso la E.S.E. HUS reconocerá pagos adicionales o reembolsos por estos conceptos, los cuales deberán estar contemplados dentro del análisis de costos del oferente. **TERCERA. - PLAZO.** El plazo de ejecución será **A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO HASTA EL 31 DE ENERO DE 2026,** previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica. **CUARTA. - VALOR, FONDOS Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES Y FORMA DE PAGO. A. VALOR, FONDOS Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** El valor del presente contrato es la suma de **SETECIENTOS VEINTISÉIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($726.000.000),** de acuerdo a los valores y en las cantidades que se describen a continuación:

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
2	Blanda suave (BLS)	$ 8.673	$ 0	$ 10.620	$ 0	$ 10.073	$ 0	$ 29.366
3	Blanda (BL)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
4	Hipograsa (HGR)	$ 9.798	$ 0	$ 14.142	$ 0	$ 13.183	$ 0	$ 37.123
5	Hiposódica (HS)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 9.144	$ 3.246	$ 15.033	$ 3.233	$ 13.398	$ 3.581	$ 47.635
7	Vegetariana (VEG)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
8	Vegana (VGN)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
9	Hiperproteica (HP)	$ 10.508	$ 3.233	$ 16.144	$ 3.233	$ 13.862	$ 3.172	$ 50.152
10	Coronaria (COR)	$ 10.018	$ 0	$ 16.851	$ 0	$ 14.741	$ 0	$ 41.610
11	Hemodiálisis (HD)	$ 9.383	$ 3.213	$ 14.948	$ 3.213	$ 14.425	$ 3.213	$ 48.395
12	Prediálisis (PRED)	$ 8.108	$ 2.947	$ 10.221	$ 3.750	$ 9.386	$ 2.911	$ 37.323
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 9.018	$ 3.577	$ 12.210	$ 3.576	$ 11.751	$ 3.526	$ 43.658
14	Liquida Clara (LIQCL)	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 15.270
15	Liquida Completa (LIQCOM)	$ 6.831	$ 0	$ 7.278	$ 0	$ 6.809	$ 0	$ 20.918
16	Complemento 1 (C1)	$ 6.270	$ 0	$ 6.759	$ 0	$ 6.403	$ 0	$ 19.432
17	Complemento 2 (C2)	$ 5.998	$ 0	$ 7.249	$ 0	$ 7.001	$ 0	$ 20.248
18	Complemento 3 (C3)	$ 6.414	$ 2.947	$ 7.389	$ 3.750	$ 6.826	$ 0	$ 27.326
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.003	$ 3.460	$ 8.798	$ 3.503	$ 8.775	$ 0	$ 32.539
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 8.496	$ 3.350	$ 9.517	$ 3.404	$ 9.415	$ 0	$ 34.182
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 9.333	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 10.530	$ 0	$ 33.938
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.385
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.340
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 9.639
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 31.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 31.500
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.380
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.762
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.836

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.663	$ 316	$ 1.979

NOTA 1: En los valores indicados anteriormente están incluidos todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales que esté obligada a pagar la Entidad contratante como sujeto pasivo de tales tributos. En este valor queda incluido el impuesto de timbre, a que hace referencia el Decreto Presidencial 175 del 24 de febrero de 2025. **NOTA 2:** Pare efectos de la retención en la fuente por renta, la ESE HUS procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención. **NOTA 3:** La ESE HUS no reconocerá suma alguna por impuestos que deba pagar el contratista por la suscripción y ejecución del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna. **NOTA 4:** El eventual CONTRATISTA autorizará a la Empresa Social el Estado Hospital Universitario de Santander, para que por conducto de su Tesorería efectúe de los pagos a su favor las deducciones por concepto de los gravámenes legales a que hubiera lugar, teniendo en cuentas para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen, como es el caso del impuesto de timbre a que refiere la NOTA 1 precedente. **B. FORMA DE PAGO.** La ESE HUS efectuará pagos mensuales al contratista de acuerdo a la cantidad de alimentos efectivamente entregados durante el periodo cobrado, dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura y constancia y/o certificación del cumplimiento del objeto contractual suscrita por el supervisor, igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda y estampillas a que hubiere lugar. El término establecido en la presente clausula se supedita a la disponibilidad de recursos en la caja. El último pago que se efectúe por parte de la ESE HUS al contratista estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación correspondiente. **PARÁGRAFO 1:** En el caso de presentarse inconsistencias o requerimiento por parte de la E.S.E. HUS, el término para el pago sólo empezará a contarse a los treinta (30) días siguientes a la presentación de la nueva factura, una vez solucionada la glosa o solicitud. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien, por este instrumento, renuncia expresamente al pago de cualquier tipo de intereses y/o indexación o valores de clase o naturaleza alguna. **PARÁGRAFO 2:** El monto a pagar estará sujeto al grado de ejecución del objeto contratado de acuerdo con

la certificación del supervisor y la interventoría técnica y financiera. **PARÁGRAFO 3.** El contratista facturará y pasará cuenta de cobro mes vencido. Todo el trámite de presentación de las cuentas de cobro con sus soportes deberá ser efectuado por el contratista, de manera virtual, mediante la publicación de tales documentos y anexos en la plataforma SECOP II. **PARÁGRAFO 4.** Para efectos del trámite de aprobación de la facturación electrónica, la ESE HUS ha dispuesto del siguiente correo electrónico facturacióneléctronica@hus.gov.co **QUINTA. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES. A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** En desarrollo del objeto contractual, el contratista realizará las siguientes actividades: **1.** Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato y ejecutar en términos de cantidad, calidad y oportunidad. **2.** Realizar la afiliación y correspondientes aportes al sistema de seguridad social integral, del personal ocupado en la ejecución del contrato, según lo establecido en la normatividad aplicable vigente. **3.** Dar estricto cumplimiento a las normas laborales, civiles y comerciales que rigen las relaciones jurídicas con el personal vinculado a la ejecución del contrato, garantizando sus derechos constitucionales y legales. **4.** Otorgar las pólizas de garantía, de acuerdo a las especificaciones y términos que se exijan por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander. **5.** Aceptar la supervisión por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander. **6.** No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligar a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten estos tipo de situaciones. **7.** Presentar un informe mensual de ejecución como requisito de pago, así como un informe de la totalidad de las actividades ejecutadas y la finalización de la ejecución del contrato y los demás informes que le sean requeridos por el supervisor. **8.** EL CONTRATISTA debe dar cumplimiento obligatorio a los procesos y procedimientos establecidos por la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, para la evaluación y control de las políticas establecidas por la entidad, garantizando de esta manera la calidad de la atención a los usuarios. **9.** Apoyar y participar en las diferentes acciones de mejoramiento tendientes al sostenimiento del Sistema único de Acreditación en la ESE HUS. **10.** Cumplir a cabalidad con el Procedimiento de Atención y Solución de Quejas y Reclamos de los Usuarios Gestión del Mejoramiento Continuo si aplica, en especial suministrando la información necesaria para responderlos en los tiempos establecidos. **11.** El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS. **12.** El contratista deberá garantizar el correcto tráfico de la información, contemplando la entrega de la producida por el contratista en la ejecución del contrato y la devolución de la que le suministró o facilita la ESE HUS al contratista, y la producida por este durante la ejecución del contrato. **13.** El contratista deberá cumplir con las medidas de bioseguridad señaladas en disposiciones de orden nacional, departamental y municipal, debiendo proveerse y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal EPPP. **14.** El contratista y su personal darán cumplimiento con la clasificación de los residuos hospitalarios y similares que se llegaren a generar por la ejecución del contrato, según lo establecido en el plan de gestión integral de residuos generados, de acuerdo a la normatividad nacional de carácter ambiental vigente y a las políticas internas aprobadas en la institución. **15.** El personal del contratista deberá estar debidamente identificado carnetizado, portándolo en un lugar visible, cumpliendo las normas de seguridad industrial y debidamente afiliados al régimen de seguridad social nacional cuando permanezca dentro de la ESE HUS. **16.** Cuidar los recursos de la entidad (física, técnica, económica) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor y elementos entregados por el HUS para la debida ejecución de las actividades convenidas y se obliga a no utilizarlos para fines y en lugares diferentes al contratado y a devolverlos a la terminación del presente contrato. Así mismo, se responsabiliza de los daños de pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso o fuerza mayor. **17.** Participar en los procesos del Modelo Integral de Planeación y Gestión implementados en la ESE HUS y dar cumplimiento al Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). **18.** El contratista deberá facturar por actividades ejecutadas y dentro de la vigencia del contrato. La factura deberá referenciar el número del contrato, el periodo que contempla las actividades ejecutadas, indicar si es régimen común o simplificado y su razón social. **19.** Cumplir las disposiciones en relación a la PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN DE TODA FORMA DE DISCRIMINACIÓN establecidas por la ESE Hospital Universitario de Santander, y si hubiera lugar, participar y/o socializar las directrices, concertando espacios para la ejecución de actividades de educación orientadas a la prevención y eliminación de toda forma de discriminación, así como el reporte de cualquier circunstancia de la cual sea víctima o testigo de forma directa o indirecta. **B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: 1.** El contratista se compromeat a prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), garantizando que dicho servicio se ajuste a los parámetros de prescripción nutricional, órdenes médicas, solicitudes del personal de enfermería y/o del equipo asistencial. Para ello, deberá llevar un registro diario y detallado por servicio del número y tipo de dietas suministradas en cada tiempo de comida, siguiendo también las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor e interventor del contrato. **2.** El contratista deberá suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cumpla con los requerimientos nutricionales según las características individuales de los usuarios, asegurando calidad e inocuidad en cada ración entregada. Además, deberá desempeñar su labor respetando los principios éticos institucionales, los derechos de los pacientes y las políticas de atención al usuario, promoviendo un trato digno, humano y garantizando la entrega oportuna de información relevante al usuario cuando sea requerida. **3.** En el marco de sus funciones, el contratista deberá aplicar de forma estricta las normas y protocolos institucionales de bioseguridad y control epidemiológico, así como reportar e intervenir de manera inmediata cualquier situación que represente un factor de riesgo para la salud pública o la seguridad alimentaria dentro de los servicios hospitalarios. **4.** Durante la ejecución del contrato, la empresa contratista deberá aplicar dos encuestas de satisfacción —según formato establecido por la E.S.E. HUS— al personal médico que recibe alimentación institucional. Estas encuestas se deberán realizar al final del primer y segundo mes de ejecución para cada uno de los tiempos de comida suministrados. De acuerdo con los resultados obtenidos, el contratista deberá entregar un plan de mejora en un plazo máximo de cinco (5) días calendario posteriores a la notificación y ejecutar dicho plan en un tiempo no superior a treinta (30) días calendario. **5.** La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será aplicada por la empresa contratista en acompañamiento con la supervisión técnica con el formato institucional GAT-NUT-FO-26 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A CLIENTES EXTERNOS. En caso de requerirse un plan de mejora derivado de estos resultados el contratista deberá ser notificado por la entidad y tendrá un plazo de hasta tres (3) días calendario para presentar dicho plan en el formato institucional, y un máximo de quince (15) días calendario para su ejecución. **6.** La empresa contratista deberá contribuir activamente al cumplimiento de los indicadores de calidad definidos por la E.S.E. HUS en el proceso de nutrición, relacionados con el suministro de alimentación hospitalaria. Ante cualquier desviación en los resultados de estos indicadores, deberá presentarse un plan de mejora en un plazo no mayor a tres (3) días calendario y ejecutarse en un término no superior a quince (15) días calendario, conforme al formato y lineamientos definidos por la entidad. **7.** Asegurar la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y preparación de alimentos en los centros de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, brindando los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención de clientes internos y externos. La cual será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o personal delegado. **8.** El contratista deberá implementar el uso de una carta menú dirigida a pacientes hospitalizados con dietas normales cuya estancia supere los siete (7) días. Esta carta deberá entregarse al paciente con al menos un día

de antelación respecto al suministro de la dieta, permitiéndole escoger entre diferentes opciones de platos únicos según su preferencia. Este mecanismo tiene como fin mejorar la experiencia del usuario, respetar sus gustos dentro de los límites nutricionales y contribuir a su bienestar durante la hospitalización. **9.** El menú diario deberá presentar una calidad sensorial adecuada, siendo agradable en su presentación y ofreciendo variedad en los aspectos de textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. El contratista deberá ejercer un control estricto sobre el uso de azúcar y sal en las preparaciones, garantizando la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos. Además, deberá llevar un registro verificable del proceso de control de calidad sensorial dentro del área de ensamble, como parte del aseguramiento continuo del servicio. **10.** En lo correspondiente a la distribución de las dietas, el contratista estará obligado a cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por la E.S.E. HUS para los diferentes servicios de hospitalización. Los tiempos de entrega son los siguientes:

- Desayuno: 7:30 a 8:30 a. m.
- Media mañana (refrigerio): 10:00 a 10:30 a. m.
- Almuerzo: 12:00 a 1:00 p. m.
- Media tarde (refrigerio): 3:00 a 3:30 p. m.
- Comida: 5:00 a 6:00 p. m.
- Cena: 6:30 a 7:00 p. m

NOTA: El cumplimiento puntual de estos horarios será objeto de seguimiento por parte del supervisor del contrato, y cualquier incumplimiento reiterado podrá ser causal de acciones correctivas o sancionatorias según lo estipulado en el contrato. **11.** El contratista deberá suministrar las dietas hospitalarias conforme a las solicitudes formuladas por el personal asistencial, garantizando que la materia prima y los insumos utilizados sean de excelente calidad y cumplan con las especificaciones establecidas por la E.S.E. HUS. Las dietas deben conservar sus propiedades organolépticas, nutritivas y de inocuidad durante todas las etapas del proceso (preparación, ensamble y distribución). **12.** En los casos en que los pacientes se encuentren bajo medidas de precaución especial o aislamiento hospitalario, el contratista estará obligado a utilizar exclusivamente utensilios desechables biodegradables, los cuales deberán tratarse conforme al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR), sin mezclarse con el menaje convencional. El suministro de este tipo de dieta debe estar respaldado por orden médica o por indicación del profesional de nutrición clínica, especialmente en casos de aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido. El kit de desechables deberá incluir: plato plano de tres divisiones tipo domo plástico, vaso plástico con tapa de 8 onzas, taza térmica con tapa para alimentos calientes (también de 8 onzas), y cuchara sopera plástica, todo ello en materiales biodegradables. **13.** El contratista deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 de 2022, la cual establece medidas para la reducción gradual del uso de productos plásticos de un solo uso. Asimismo, deberá atender las solicitudes diarias de dietas reportadas por las nutricionistas clínicas asistenciales, quienes especificarán si alguna dieta debe ser entregada en empaque desechable biodegradable. Para la Unidad de Quemados, el kit incluirá cubiertos desechables completos, mientras que para los demás servicios hospitalarios solo se incluirá cuchara, todo ello debidamente envuelto en servilleta y bolsa biodegradable. **14.** Durante la ejecución del contrato, cualquier modificación al ciclo de menús deberá ser esporádica y no superar cinco (5) cambios por ciclo. Estos deberán ser informados por escrito al supervisor del contrato, al menos con un (1) día de anticipación, explicando claramente el motivo de la modificación y esperando su aprobación. **15.** El contratista deberá contar con documentación de soporte que garantice la trazabilidad de las materias primas e insumos, lo que incluye registros del origen, inspección en la recepción de las características organolépticas (olor, color, textura, temperatura, rotulación y condiciones de empaque) y registros de proveedores autorizados con evidencias de permisos, registros o notificaciones sanitarias conforme al riesgo del producto. **16.** El contratista deberá alinearse con la Política Nutricional de la Institución y los procesos establecidos para su cumplimiento, incluyendo los estándares definidos por el sistema de acreditación hospitalaria. El personal contratado deberá cumplir con el proceso de inducción, conforme al Manual de Entrenamiento en el Puesto de Trabajo de Nutrición (código GAT-NUT-MA-02), debiendo aplicarse la etapa de evaluación de conocimientos y remitir los soportes respectivos a la Coordinación de Programas Especiales y Calidad del Proceso de Nutrición, como parte del informe de radicación mensual. **17.** El contratista deberá ejecutar acciones de mejora y retroalimentación al personal a partir de las inspecciones realizadas por la supervisión del contrato, y remitir las evidencias de cumplimiento. El contratista también deberá suministrar carros bandejeros estáticos en los servicios de hospitalización, para facilitar la recolección de bandejas después del consumo. **18.** La vajilla entregada deberá estar en condiciones óptimas de presentación, sin rupturas, grietas o deterioro visible. Así mismo, todas las dietas deben estar correctamente rotuladas, manteniendo la imagen institucional y cumpliendo con los estándares de Seguridad del Paciente, incluyendo los siguientes datos: nombre completo del paciente, número de cama, número de identificación, tipo de dieta, tiempo de comida, fecha y observaciones pertinentes. **19.** La empresa contratista deberá realizar dos rutas adicionales de recolección de menaje por cada tiempo de comida, específicamente dirigidas a los servicios de urgencias y hospitalización, para asegurar la eficiencia operativa y la higiene en las áreas de atención. **19.1.** El contratista deberá garantizar que los fabricantes, importadores y/o proveedores de productos químicos peligrosos suministren las Fichas de Datos de Seguridad —FDS— correspondientes. Estas deberán estar disponibles en todos los lugares de trabajo donde se utilicen o almacenen productos químicos. **19.2.** El fabricante y/o importador deberá elaborar las FDS conforme a los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos —SGA—. Así mismo, deberán garantizar a la autoridad competente el acceso al soporte técnico y científico utilizado para la elaboración de dichas fichas. **19.3.** El fabricante, importador y/o comercializador deberá suministrar a los empleadores y trabajadores las FDS de los productos químicos que utilicen o comercialicen, y será responsable de la veracidad, exactitud y calidad de la información contenida en cada ficha. **19.4.** Los fabricantes e importadores deberán incorporar toda información nueva y significativa relacionada con los peligros de un producto químico, actualizando oportunamente la etiqueta y la FDS. Se entiende por información nueva y significativa aquella que modifique la clasificación de peligros del producto y que implique un cambio en la etiqueta o en la ficha. **19.5.** En situaciones de urgencia o emergencia que requieran acceder a información confidencial sobre un producto químico, los fabricantes, importadores y/o comercializadores deberán proporcionar de manera inmediata toda la información necesaria para la adecuada atención de la emergencia. Las entidades competentes que reciban esta información estarán obligadas a mantener su confidencialidad. **20.** Presentación del suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (internos y residentes) con servicio de mesa: **20.1.** El servicio de alimentación será suministrado en mesa, utilizando cubiertos completos en acero inoxidable, debidamente envueltos en una servilleta completa. La comida deberá servirse en vajilla de porcelana tipo hospitalario, acompañada de vasos de vidrio y bandeja plástica, garantizando la presentación higiénica y adecuada del servicio. **20.2.** Disponibilidad de aderezos en la Barra de Servicio: Durante los tiempos establecidos para la distribución de las comidas, se deberá disponer en la barra de servicio de una variedad de salsas en empaque individual, tales como salsa de tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, así como complementos como margarina y mermelada. Estos deberán estar disponibles para los usuarios según la comida suministrada. **20.3.** Suministro de Agua: El suministro de agua potable se deberá garantizar mediante un dispensador que

incluya agua fría y hielo. Junto a este, deberán mantenerse vasos de vidrio limpios en cantidad suficiente para atender la demanda diaria del personal beneficiario del servicio. **20.4**. Entrega del Listado de Usuarios Autorizados: El Servicio de Nutrición y Dietética será responsable de entregar al contratista el listado oficial de usuarios autorizados para recibir la alimentación. Dicho listado será elaborado por la Coordinación a cargo de los médicos residentes e internos y será actualizado según corresponda para garantizar el suministro exclusivo a los beneficiarios. **20.5.** Registro Diario de los Beneficiarios: Al momento de ingresar al área del comedor, cada médico residente o interno deberá presentar su carné de identificación y firmar el listado diario de registro. La alimentación solo podrá ser suministrada a quienes estén incluidos en dicho listado. El registro deberá completarse en formato físico diligenciado con lapicero, en letra clara y sin tachaduras o enmendaduras, asegurando así la trazabilidad y control del servicio. **21.** Horarios de Alimentación para Médicos Residentes e Internos: El servicio de alimentación para médicos en formación, internos y residentes, deberá suministrarse de acuerdo con los siguientes horarios establecidos:

Desayuno: desde las 6:45 a.m. hasta las 9:00 a.m.
Almuerzo: desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.
Cena: desde las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.

22. Manejo de los Alimentos en línea de calor: Los alimentos cocidos que sean recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) deberán mantenerse, hasta el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura interna no inferior a 70 °C en el centro de su masa. **23.** Provisión de Personal Idóneo: El contratista se compromete a proveer el personal idóneo y en cantidad suficiente para la ejecución completa del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, asegurando el cumplimiento de los horarios y especificaciones establecidas. Todo el proceso deberá ajustarse a la normatividad vigente para la prestación del servicio. **24.** Supervisión del Servicio: El contratista deberá designar dos profesionales responsables de supervisar y vigilar el cumplimiento de las actividades y obligaciones establecidas en el contrato, garantizando que el objeto contractual se desarrolle correctamente. **25.** Presentación y Verificación de Hojas de Vida: El contratista deberá presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo antes de la adjudicación, y verificar periódicamente que el personal asignado cumpla con los requisitos establecidos para cada perfil. **26.** Procedimiento para Verificación de Antecedentes y Documentación: Las hojas de vida del personal asignado deberán ser remitidas a los ejecutores de procesos para la verificación de antecedentes personales y títulos académicos, conforme al Procedimiento GTH-ITH-PR-03 y al Instructivo GTH-DTH-IN-05. Además, se deberá entregar la autorización para el tratamiento de datos personales (formato GTH-ITH-FO-03) y la Lista de Chequeo de Hojas de Vida (GTH-ITH-FO-01). **27.** Gestión de Cambios de Personal: El contratista garantizará que cualquier cambio en el personal asignado cumpla con todos los requisitos y perfiles establecidos, remitiendo las hojas de vida correspondientes y asegurando el cumplimiento del procedimiento de verificación. **28.** Supervisión Diaria por Nutricionistas: Las nutricionistas de la empresa contratista deberán realizar supervisión diaria en los pisos y servicios hospitalarios durante cada tiempo de comida principal, asegurando la calidad y cumplimiento del servicio. **29.** Inducción General del Personal: El contratista debe garantizar que el personal asignado participe en la Inducción General de la ESE HUS, coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la entidad. **30.** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). El contratista deberá presentar, como parte de su propuesta, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 1111 de 2017, y cualquier otra disposición legal que sea expedida durante la vigencia del presente contrato. **31.** Cumplimiento del Instructivo GTH-DTH-IN-06. El contratista deberá cumplir con lo establecido en el Instructivo GTH-DTH-IN-06, relacionado con los requisitos exigidos para contratistas dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ESE HUS. **32.** Presentación del Plan de Formación y Capacitación. Dentro de los primeros quince (15) días calendario contados a partir del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor designado el Plan de Formación y Capacitación, el cual deberá estar elaborado de acuerdo con los perfiles del personal ejecutor del proceso. Este plan deberá contemplar como mínimo los siguientes contenidos temáticos:

- Inducción a la ESE HUS, conforme al procedimiento GTH-PR-02 de inducción y reinducción.
- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del riesgo.
- Gestión de la tecnología.
- Transformación cultural (políticas institucionales de la ESE HUS)
- Responsabilidad social empresarial.
- Atención centrada en el usuario y su familia.
- Autocuidado.
- Trabajo en equipo.
- Habilidades de comunicación.
- Código de Integridad de la ESE HUS.
- Actualización en alimentación hospitalaria.
- Manipulación de alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

NOTA: El plan deberá estructurarse de manera que garantice el fortalecimiento de competencias del personal vinculado y el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad en la prestación del servicio. **32.1 Presentación del Procedimiento de Evaluación del Desempeño**: El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el **procedimiento de evaluación del desempeño** del personal asignado al servicio. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, la medición y seguimiento de las siguientes competencias:

- Atención humanizada.
- Responsabilidad.
- Transparencia.
- Mejora continua.
- Ética.
- Aprendizaje continuo.
- Orientación a resultados.
- Orientación al usuario y al ciudadano.
- Compromiso con la organización.

- Trabajo en equipo.
- Adaptación al cambio.

NOTA: Este procedimiento será parte del sistema de gestión del talento humano del contratista y servirá como herramienta de monitoreo y mejora continua del desempeño del personal vinculado al objeto contractual. **33. Presentación del Procedimiento de Evaluación de la Cultura Organizacional:** El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional, en el cual se evidencie que las variables a medir están alineadas con los ejes trazadores del proceso de acreditación institucional. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, los siguientes componentes:

- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del riesgo.
- Gestión de la tecnología.
- Responsabilidad social empresarial.
- Atención centrada en el usuario y su familia.

NOTA: El procedimiento deberá incluir herramientas de medición, análisis y mejora continua, que permitan identificar oportunidades de fortalecimiento de la cultura institucional en coherencia con los lineamientos de la ESE HUS. **34. Garantía de Cobertura ante Incrementos Inusuales y Sustituciones de Personal** En caso de presentarse un incremento inusual en la demanda de usuarios debido a circunstancias ajenas a la operación normal del servicio, el contratista se compromete a garantizar la cobertura y oportunidad del suministro de alimentación conforme a la demanda adicional generada. Asimismo, el contratista deberá contar con una reserva de talento humano que permita suplir, de forma inmediata y sin afectar la continuidad del servicio, las ausencias del personal por conceptos como permisos, licencias (incluyendo maternidad), incapacidades de cualquier origen, retiros o cualquier otra causa justificada. Esta medida busca asegurar la prestación ininterrumpida y oportuna del servicio contratado. **35. Mecanismos de Escucha y Retroalimentación del Cliente Interno:** El contratista deberá implementar mecanismos de escucha activa dirigidos al cliente interno y presentar al supervisor del contrato, desde el inicio de la ejecución y con periodicidad mensual, evidencia documentada que demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta a las necesidades identificadas, incluyendo indicadores de efectividad. Estos mecanismos pueden incluir buzón físico, página web, correo electrónico, líneas telefónicas u otros canales habilitados, a través de los cuales se recoja información sobre aspectos relacionados con el bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño y condiciones laborales del personal asignado. El contratista será responsable de garantizar la trazabilidad de la información, así como la implementación de acciones correctivas, preventivas o de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión del talento humano y a la calidad del servicio prestado. **36. Manipuladores de Alimentos:** El contratista deberá garantizar que todo el personal vinculado para actividades de manipulación de alimentos cuente con exámenes médicos de ingreso que certifiquen su aptitud para dichas funciones, así como con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, los manipuladores deberán haber completado cursos de manipulación de alimentos y de servicio al cliente. El personal encargado de la distribución de alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar estrictamente las normas de bioseguridad y control de infecciones, incluyendo el manejo de pacientes con aislamiento, uso adecuado de elementos de protección personal e higiene de manos. Asimismo, deberá presentarse ante el contratante el certificado médico vigente de cada manipulador de alimentos y profesional involucrado en la verificación del proceso de producción o ensamble de alimentos, el cual debe incluir examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas. Durante todo el proceso, se debe evitar el contacto directo de las manos con los alimentos, utilizando siempre utensilios adecuados como pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores o guantes desechables, a fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria. **37. Manejo de Residuos Sólidos:** El contratista deberá garantizar la adecuada segregación de residuos conforme a la normativa ambiental y sanitaria nacional vigente, utilizando los insumos requeridos según el código de colores establecido. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios deberá realizarse diariamente y estará a cargo del contratista, siguiendo la ruta de recolección hospitalaria definida por la institución. Los residuos sólidos deberán ser removidos con frecuencia del área de preparación y distribución de alimentos, a fin de evitar la acumulación de desechos y la generación de malos olores, y deberán ser ubicados en los cuartos de recolección temporal designados para tal fin. **38. Acompañamiento Profesional en el Suministro de Alimentación:** El contratista deberá garantizar el acompañamiento permanente por parte de los profesionales de la empresa contratista durante el suministro de alimentación en los diferentes servicios hospitalarios, con el objetivo de asegurar la adherencia de los auxiliares de dietas a los protocolos institucionales de atención establecidos, promoviendo así la calidad, seguridad y oportunidad en la prestación del servicio. **39. Dotación y Presentación del Personal Manipulador de Alimentos:** El contratista deberá garantizar la dotación completa y adecuada del personal requerido para la ejecución del proceso, asegurando una presentación higiénica y profesional conforme a los estándares de manipulación de alimentos. **39.1.** El personal que desempeñe funciones relacionadas con la manipulación de alimentos deberá portar atuendos de trabajo preferiblemente de color claro, calzado impermeable, el cabello recogido y cubierto con cofia o gorro, tapabocas, uñas limpias y cortas, manos perfectamente higienizadas, uso obligatorio de guantes, y en general, mantener una apariencia limpia en todo momento. **39.2.** Está prohibido que este personal consuma alimentos, fume o mastique chicle durante la manipulación de alimentos. **39.3.** Garantizar la uniformidad en la presentación, cada trabajador deberá estar dotado con un mínimo de dos uniformes completos que incluyan pantalón, chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante y guantes domésticos, así como todos los elementos de protección personal necesarios para sus funciones. El uniforme deberá ser de color claro, sin bolsillos por encima de la cintura, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que representen riesgo de caída en los alimentos, y deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza e higiene durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS. El delantal deberá permanecer firmemente atado para evitar contaminación cruzada o accidentes laborales. **39.4.** El uso de elementos de protección como gorros, delantales y tapabocas es obligatorio para todos los trabajadores encargados de la ejecución del contrato. **39.5.** Cada trabajador deberá estar debidamente identificado mediante escarapela visible que incluya el logotipo de la empresa contratista, nombre completo, cargo, número de cédula, grupo sanguíneo y afiliación a la A.R.L., siendo este un requisito obligatorio. **39.6.** El contratista se compromete a suministrar la dotación completa y los elementos de protección personal requeridos, así como a facilitar todos los medios necesarios para la prevención de enfermedades infectocontagiosas. En caso de presentarse incumplimientos relacionados con esta obligación, el contratante quedará exonerado de toda responsabilidad. **40. Planta Física Asignada al Contratista:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista un área física de 280 metros cuadrados, ubicada en el primer piso de sus instalaciones, destinada al proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como a la

disposición de unidades sanitarias, vestier, zona de aseo y oficina para los profesionales. El contratista dispondrá de dicha infraestructura durante la ejecución del contrato y será responsable del buen uso de los espacios y elementos asignados. En caso de presentarse daños por mal uso, el contratista estará obligado a realizar las reparaciones necesarias o subsanar los daños causados, garantizando la conservación de las instalaciones físicas durante toda la vigencia contractual. **41. Equipos, Servicios Públicos e Infraestructura Complementaria: 41.1.**La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrara al contratista, para la ejecución del objeto contractual, dos áreas físicas: una de 280 metros cuadrados ubicada en el primer piso, destinada al ensamble y distribución de dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como unidades sanitarias, vestier, área de aseo y oficina para profesionales; y una segunda área de 70 metros cuadrados, dispuesta específicamente para el suministro de alimentación a médicos internos y residentes, la cual incluye zona de lavado. Ambas áreas estarán dotadas con equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS, que serán entregados al contratista en calidad de préstamo, y deberán ser debidamente inventariados al inicio del contrato. En caso de requerirse un aumento en la cobertura del servicio, el contratista deberá gestionar ante la E.S.E. HUS el préstamo adicional de estos elementos. El contratista será responsable por el adecuado uso de la infraestructura y los elementos entregados, y deberá asumir la reposición o reparación en caso de daños por mal uso. **41.2.** El contratista asumirá la responsabilidad por el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos asignados, debiendo presentar un cronograma de mantenimientos y los respectivos soportes junto con la radicación de cuentas. Igualmente, deberá velar por el adecuado mantenimiento de la infraestructura física utilizada para el ensamble de alimentos. **41.3.** En caso de requerirse modificaciones en las áreas asignadas, estas deberán estar debidamente justificadas por el contratista y contar con la aprobación de la Unidad de Gestión de Mantenimiento e Ingeniería y el visto bueno de la Gerencia de la E.S.E. HUS; los costos asociados a dichas remodelaciones autorizadas serán asumidos en su totalidad por el contratista, sin que la E.S.E. HUS reconozca valor alguno por dichas mejoras. **41.4.** El contratista se compromete a ejecutar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante el tiempo de operación del contrato, incluyendo pintura de muros, techos, muebles, puertas, reparación de paredes, enchapes y pisos asumiendo completamente los costos de dichas actividades. Por su parte, la E.S.E. HUS será responsable de realizar las reparaciones estructurales relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistemas hidráulicos, eléctricos y de comunicaciones que sean necesarias durante la vigencia del contrato. **42. Equipos, Vajilla y Menaje en Préstamo:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales serán entregados debidamente inventariados mediante acta de entrega en la que se consignará el estado de funcionamiento de cada uno al momento del inicio del contrato. El contratista se compromete a devolver al finalizar el contrato todos los equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS en las mismas condiciones funcionales en las que fueron recibidos, exceptuando el deterioro normal derivado del uso adecuado. Para ello, deberá capacitar a su personal en el manejo correcto de los equipos y demás bienes de la institución. **43. Mantenimiento y Control de Equipos:** El contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados en préstamo por la E.S.E. HUS, debiendo llevar actualizadas las hojas de vida de cada uno de estos elementos, con el tipo y la fecha de mantenimiento realizado. Igualmente, debe a mantener a disposición del interventor las hojas de vida de los equipos de su propiedad, junto con el respectivo programa de mantenimiento preventivo. En caso de daños o pérdidas atribuibles al personal del contratista durante la ejecución del contrato, éste deberá asumir la reposición inmediata de los equipos, vajilla o menaje afectados, garantizando su continuidad operativa. **44. Transporte para Alimentos:** El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para el transporte de alimentos preparados, los cuales deberán contar con el concepto técnico sanitario favorable expedido por la autoridad competente, con vigencia no mayor a un (1) año, así como con los documentos obligatorios actualizados: SOAT, revisión técnico-mecánica y acta de inspección sanitaria del vehículo. El cumplimiento de esta normatividad es obligatorio para garantizar condiciones adecuadas de higiene, conservación y seguridad durante el transporte de los alimentos. **45. Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS):** El contratista deberá dar respuesta oportuna y adoptar medidas de resarcimiento ante cualquier queja, reclamo o sugerencia (PQRS) interpuesta por usuarios o entes de control cuando se trate de fallas atribuibles a la prestación del servicio objeto del contrato. Para cada PQR reportada a través del Servicio de Información y Atención al Usuario (SIAU), el contratista deberá elaborar un plan de mejora utilizando el formato institucional establecido, así como una carta de disculpas dirigida al paciente afectado. Dicho plan deberá ser entregado en un plazo no mayor a 24 horas desde la notificación de evento y su ejecución no podrá superar un mes calendario. En el caso de las PQR registradas por la plataforma ALMERA, el contratista deberá entregar igualmente una carta de disculpas al paciente y un informe con la respuesta al evento, anexando los respectivos soportes. Si el supervisor del contrato considera necesario un plan de mejora, deberá solicitarlo formalmente y este deberá ser presentado por el contratista dentro de las 24 horas siguientes a la notificación del evento. **46. Servicios Públicos:** El contratista se compromete a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen como consecuencia de la ejecución del objeto contractual, calculados con base en el promedio mensual de consumo. **46.1.** El pago del servicio de agua se efectuará de acuerdo con el reporte del medidor instalado en el área de ensamble de dietas, y en el caso del comedor ubicado, se realizará mediante prorrateo según los puntos de consumo instalados. **46.2.** El servicio de gas será facturado según el reporte del medidor correspondiente de la E.S.E. HUS. Para el servicio de energía eléctrica, el cálculo del consumo se realizará por prorrateo, tomando como base el número de equipos operativos en el área de ensamble de dietas y en el comedor para médicos de la Institución. El procedimiento de cobro consistirá en que la Oficina de Servicios Básicos reportará a la supervisión técnica del contrato los valores correspondientes al consumo de los servicios públicos; esta supervisión dejará constancia del valor a descontar en el acta respectiva. La Tesorería de la E.S.E. HUS elaborará el comprobante de egreso correspondiente y procederá a efectuar el descuento conforme al informe emitido por la supervisión. **47. Planes de Contingencia:** El contratista se compromete a presentar al inicio del contrato, ante el Supervisor o quien haga sus veces, los Planes de Contingencia correspondientes, los cuales deberán estar disponibles para su implementación inmediata y sin generar costo alguno para la E.S.E. HUS, en caso de presentarse eventos que afecten la normal prestación del servicio. Estos planes deberán contemplar acciones frente a situaciones como: interrupciones o dificultades que puedan obstaculizar el desarrollo del servicio (previo aviso oportuno a la supervisión), paro laboral del personal del contratista, fallas en el suministro de energía eléctrica, evacuación de las instalaciones por emergencia, escasez de materia prima o de mano de obra, y eventos derivados de una emergencia sanitaria. Los planes deberán ser claros, operativos, viables y alineados con los protocolos institucionales de la E.S.E. HUS. **48.** El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran: **48.1.** Ciclo de menús mensual. **48. 2.** Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HUS reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas). **48.3.** Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual). **48.4.** Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas. **48.5.** Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración. **48.6.** Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del

interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, semanal. **48.7.** Cumplimiento del cronograma del programa de capacitaciones, anexando GTH-DTH-FO-33 Informe de Ejecución Programa de Aprendizaje, GTH-FO-06 Formato Evaluación de Conocimiento, GTH-FO-20 Formato Lista de Asistencia, GTH-DTH-FO-21 Formato Encuesta Satisfacción Programa de Aprendizaje. **48.8.** Se deberá presentar la relación del personal asignado para la E.S.E HUS, programación de horario laboral realizado durante el mes, remitiendo el indicador "proporción de colaboradores con más de 12 horas de trabajo continuo por el número de días laborados". **48.9.** Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos. **48.10.** Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros. **48.11.** Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad. **48.12.** Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica. **48.13.** El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respetivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales. **49. Dietas no conformes:** Las dietas que no cumplan con las condiciones técnicas solicitadas o que presenten alteraciones físico-químicas u organolépticas inadecuadas, y que por tal motivo deban ser retiradas o sustituidas, no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual. En consecuencia, se generará el descuento correspondiente sobre el valor total facturado. **50. Glosas definitivas:** En caso de presentarse glosas definitivas como resultado del incumplimiento de obligaciones contractuales por parte del contratista o de su personal ejecutor, se procederá al respectivo descuento a favor del Hospital Universitario de Santander sobre cualquier cuenta o saldo a favor del contratista, incluyendo, si es el caso, la liquidación del contrato. Una vez notificada la glosa definitiva, la E.S.E. HUS se reserva el derecho de deducir el valor correspondiente de las facturas futuras del contratista. En caso de no existir saldo a favor, la E.S.E. HUS podrá hacer efectiva la garantía única contratada para cubrir los riesgos asociados al cumplimiento. **51. Adquisición de alimentos a pequeños productores:** En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, el contratista se compromete a adquirir, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en alimentos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC), o sus organizaciones legalmente constituidas. Para efectos de este cumplimiento, se entiende por pequeño productor a la persona natural con activos no superiores a 284 salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), debidamente certificados mediante balance comercial con una antigüedad no mayor a 90 días, conforme al Decreto 691 de 2018. La obligación deberá acreditarse con facturas, contratos o certificaciones de los proveedores como soporte documental durante la ejecución contractual. **52. Confidencialidad de la información:** El contratista se obliga a dar estricto cumplimiento al anexo de confidencialidad establecido para el manejo de la información institucional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, garantizando el tratamiento adecuado, seguro y reservado de toda la información generada o conocida en el marco del contrato. **C. OBLIGACIONES DE LA ESE HUS. 1.** Ejercer la supervisión técnica, administrativa, financiera, jurídica y contable, la cual se realizará a través del supervisor designado para tal fin, quien tendrá la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo, el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio e igualmente velar por el estricto cumplimiento de su objeto y control de las obligaciones adquiridas a través del mismo. **2.** Cancelar el valor pactado en el contrato que se suscriba de conformidad a la forma de pago establecida y bajo la presentación y aprobación previa de los informes, actas y demás documentos que soporten el cumplimiento del objeto y de las obligaciones derivadas del mismo por parte de EL CONTRATISTA. **SEXTA.-GARANTÍAS:** El contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER-NIT 900.006.037-4, *una garantía mediante una póliza de seguro particular ante Entidades públicas con régimen privado de contratación,* otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias: **A). CUMPLIMIENTO:** El amparo de cumplimiento cubre a la ESE HUS contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputables al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado. Este amparo comprende el pago de las multas y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad use otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor y le causen. ***El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más.*** **B. CALIDAD DEL SERVICIO:** El amparo de calidad del servicio cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado, causados por la mala calidad de los servicios, calidad deficiente o desempeño defectuoso sobre las especificaciones y requisitos mínimos del servicio contratado, cuando sean exigibles en la etapa poscontractual, una vez finalice el plazo de ejecución. ***El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más.*** **C. AMPARO CALIDAD DEL BIEN.** El amparo de calidad del bien cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos de los bienes entregados por el contratista. Este amparo. El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más, contados a partir del vencimiento del plazo del contrato. *Adicionalmente el contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER NIT 900.006.037-4 las siguientes garantías mediante contratos de seguros contenido en pólizas expedidas por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, que tengan los siguientes amparos, coberturas y vigencias:* **D. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Este amparo protegerá a la Entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que provenga de actuaciones, hechos u omisiones del contratista o de sus subcontratistas. El contratista deberá constituir una póliza de seguro en la que su vigencia sea por el plazo del contrato, su valor asegurado no sea inferior a **200 SMMLV,** se constituya bajo la modalidad de ocurrencia y en la que serán asegurados la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander – ESE HUS, NIT 900.006.037-4 y el contratista, y deberán figurar como beneficiarios los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. A su vez, la garantía deberá tener mínimamente los siguientes amparos: a) Cobertura básica de predios, labores y operaciones; b) Daño emergente y el lucro cesante; c) Perjuicios extrapatrimoniales; d) Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad civil extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos; e) Cobertura expresa de amparo patronal, que cubre los perjuicios causados por accidentes de trabajo que sufran los empleados al servicio del contratista en desarrollo de sus actividades; f) Cobertura expresa de vehículos propios y no propios, que cubre daños materiales, las lesiones personales y/o la muerte que se

ocasionen a terceros con vehículos propios y no propios que estén al servicio de la entidad asegurada en el giro normal de sus actividades. No se aceptará la garantía con deducibles mayores al 10% del valor de cada pérdida y en ningún caso puede ser superior a 2.000 SMMLV. Tampoco será admitido que en la garantía se pacten franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que implique la asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada. La constitución de seguros obligatorios por parte del contratista como los relacionados con la administración de riesgos laborales, no exime al contratista de constituir la póliza de responsabilidad civil extracontractual. **NOTA 1.** En el evento que la vigencia del contrato se prorrogue, se suspenda su ejecución o se aumente su valor, el contratista se obliga a ampliar y prorrogar antes de su vencimiento la vigencia de la garantía única, de acuerdo con lo que se establezca en la modificación respectiva. El valor correspondiente a las modificaciones será por cuenta del contratista. Para la liquidación del contrato, se requerirá en su caso, la actualización de las garantías. **NOTA 2.** En estas garantías deberá figurar como tomador el contratista, como asegurado la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER – ESE HUS y para la RCE será asegurado la ESE HUS y beneficiarios los terceros indeterminados, civilmente afectados. **NOTA 3.** La presentación de las pólizas deberá estar acompañada del clausulado y del recibo de caja expedido directamente por la Compañía de Seguros que la otorgue o certificado de no revocatoria por falta de pago expedido por la aseguradora. **NOTA 4.** La presentación de la esta garantía se hará mediante la publicación de la misma, por parte del oferente, en la plataforma del SECOP II, que será la plataforma virtual de publicación de todos los actos y documentos, del presente proceso selectivo. **SEPTIMA – SANCIÓN MORATORIA.** Convienen las partes que el CONTRATISTA pagará a la ESE HUS penas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el veinte por ciento (20%) del valor total del mismo y sin perjuicio de las demás sanciones pactadas, cuando se encuentre en mora en el cumplimiento de cada una de las obligaciones generales y especificas pactadas. Para el efecto, la ESE HUS remitirá una comunicación al CONTRATISTA en donde se le informarán las circunstancias de tiempo, modo y lugar que constituyen el presunto incumplimiento y le concederá un término de tres (03) días hábiles para que, en garantía del debido proceso se pronuncie sobre los hechos comunicados y ejerza el derecho de defensa con todo su alcance constitucional, legal y jurisprudencial, término que podrá ser ampliado hasta por otro tanto. Posteriormente la ESE HUS decidirá si se configura el hecho del incumplimiento y le informará al contratista sobre la imposición o no de la sanción moratoria. En contra de la decisión que adopte la ESE HUS, el contratista podrá solicitar la reconsideración de la misma ante la Gerencia, quien deberá responder en definitiva dentro de los siguientes diez (10) días hábiles. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a descontar de los saldos pendientes a su favor las sanciones causadas. En caso de inexistencia de saldos a su favor se exigirá el pago al CONTRATISTA o se acudirá al juez del contrato para su cobro. La aplicación de la sanción moratoria por parte de la ESE HUS no comporta la realización de una actuación administrativa ni el uso de poderes especiales dada su condición de Entidad estatal, sino el ejercicio de un procedimiento consentido por las partes, que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes suscribientes de este contrato. **PARAGRAFO**. La aplicación de esta cláusula será potestativa de la ESE HUS. **CLÁUSULA OCTAVA- CLÁUSULA PENAL:** El CONTRATISTA pagará a la ESE HUS, como estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, en el caso de inejecución injustificada de una o algunas de las contraprestaciones a su cargo, después de cinco (05) días hábiles, contados a partir del último requerimiento del supervisor, aún en caso que haya precedido la aplicación de la sanción moratoria. Para el efecto, la ESE HUS remitirá una comunicación al CONTRATISTA en donde se le informarán las circunstancias de tiempo, modo y lugar que constituyen el incumplimiento y le concederá un término de tres (03) días hábiles para que, en garantía del debido proceso se pronuncie sobre los hechos comunicados y ejerza el derecho de defensa con todo su alcance constitucional, legal y jurisprudencial, término que podrá ser ampliado hasta por otro tanto. Posteriormente la ESE HUS decidirá si se configura el hecho del incumplimiento y le informará al contratista sobre la imposición o no de esta cláusula penal. En contra de la decisión que adopte la ESE HUS, el contratista podrá solicitar la reconsideración de la misma ante la Gerencia, quien deberá responder en definitiva dentro de los siguientes diez (10) días hábiles. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a descontar de los saldos pendientes a su favor, el valor pactado en esta cláusula. En caso de inexistencia de saldos a su favor se exigirá el pago al CONTRATISTA o acudirá al juez de contrato para su cobro. La aplicación de la cláusula penal por parte de la ESE HUS no comporta la realización de una actuación administrativa ni el uso de poderes especiales dada su condición de Entidad estatal, sino el ejercicio de un procedimiento consentido por las partes, que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes suscribientes de este contrato. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad pueda reclamar por otras vías, los perjuicios que, en exceso del valor de la cláusula penal, se le irroguen. **PARAGRAFO 1:** EL CONTRATISTA no será responsable por pérdidas o daños indirectos, consecuenciales, incidentales, especiales, inmediatos o derivados; daños punitivos, daños o pérdidas de bienes o equipos; pérdida de ganancias o ingresos, lucro cesante; pérdida del uso de los materiales, equipo o sistema del CONTRATANTE; pérdida de producción por el CONTRATANTE, pérdida o daños a otros bienes o propiedades que no sean los EQUIPOS, pérdida de información; aumento de costos de cualquier clase, incluyendo, entre otros, el costo de capital, el costo del combustible; o reclamos de terceros al CONTRATANTE. **CLÁUSULA NOVENA. - CADUCIDAD, INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**. Se entienden incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales al derecho común de terminación unilateral, interpretación unilateral modificación unilateral, sometimiento a las leyes nacionales y de caducidad previstas en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993 **DÉCIMA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.** Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. Para lo cual el contratista prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión. **DÉCIMA PRIMERA. -RELACIÓN LABORAL**. El presente contrato no genera relación laboral entre la **ESE HUS** y el **CONTRATISTA**, ni tampoco entre la ESE HUS y las personas que utilice el contratista para la ejecución del contrato y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos distintos, al valor acordado en la cláusula cuarta del mismo. **DÉCIMA SEGUNDA. -CESIÓN.**EL CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona natural o jurídica, sin previa autorización ´previa y por escrito de la ESE HUS. **DÉCIMA**

TERCERA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. Con el ánimo de establecer el balance final del contrato, el presente contrato será objeto de liquidación consensuada entre las partes dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución. En el evento de inexistencia del acuerdo, la liquidación será efectuada por la ESE HUS dentro de los dos meses siguientes, quien, para el efecto, remitirá una comunicación al CONTRATISTA con el proyecto de acta de liquidación y le concederá un término de quince (15) días, para que, si lo considera pertinente, se pronuncie. Posteriormente la ESE HUS le informará sobre el contenido definitivo de la liquidación. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a realizar la liquidación del contrato y a incorporar los saldos pendientes a su favor y las sanciones que se hayan generado. La liquidación, en los anteriores términos, no comporta la realización de una actuación administrativa, ni el ejercicio de algún poder especial de la ESE HUS, sino el ejercicio de una facultad que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes que suscriben este contrato. **DÉCIMA CUARTA. -CAUSALES DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO**. La **ESE HUS** podrá dar por terminado el contrato mediante escrito dirigido al contratista en los siguientes casos: 1.) Por mutuo acuerdo de las partes 2.) Cuando el valor del contrato sea ejecutado en su totalidad o se ha ejecutado todo su valor, aun si esto sucede antes del vencimiento de la duración del mismo contemplada en la cláusula tercera. 3.) Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que lleven a la suspensión del objeto contractual. 4.) Las partes de común acuerdo manifiestan que si el contratista no presenta a la ESE HUS los requisitos para la ejecución del contrato en el término de CINCO (05) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará anticipadamente, pudiendo la ESE HUS adjudicar y suscribir el contrato con otro proponente. 5.) Se pacta, que este contrato terminará de pleno derecho y sin derecho del contratista a solicitar indemnización alguna, en caso de que aquel sea condenado o sancionado por alguna autoridad competente, sea judicial o administrativa, por violación objetiva de preceptos legales. **PARÁGRAFO 1.** La terminación contenida en esta cláusula no comporta la realización de una actuación administrativa sino el ejercicio de una facultad que surge de aplicación del principio de la autonomía de la voluntad. **PARÁGRAFO 2.** Igualmente, el contrato podrá terminarse por mutuo acuerdo de las partes. **DÉCIMA QUINTA. - DEFINICIÓN, TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS**: **EL CONTRATISTA** declara conocer la definición, tipificación, estimación y asignación de riesgos, por lo tanto, no procederán reclamaciones basadas en la ocurrencia de alguno de los riegos asumidos por él. **DÉCIMA SEXTA. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**. Los conflictos que sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación, amigable composición y transacción. **DÉCIMA SEPTIMA. - INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA.EL CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta, con absoluta autonomía, autosuficiencia, autogobierno, autogestión, autodeterminación y no estará sometida a subordinación laboral con la **ESE HUS** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones de la **ESE HUS y** al pago por la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO:** En caso de recibir la **E.S.E. HUS** reclamaciones de autoridades administrativas o judiciales en materia laboral generadas con ocasión del cumplimiento del contrato **EL CONTRATISTA** autoriza el descuento directo de dichas obligaciones. **DÉCIMA OCTAVA. - CUARTA. -RESPONSABILIDAD DEL USO INADECUADO DE BIENES.** El CONTRATISTA respecto de los bienes que utilice en la ejecución del contrato responderá por: a) Daño ocasionado por manipulación incorrecta a los equipos por parte de personal no calificado para su respectivo manejo. b) Por omisión de las normas básicas de seguridad y manejo establecido por el fabricante. c) Por aplicación diferente para lo cual fue fabricado el equipo. d) Por daño intencional al equipo, e) En caso de hurto de algún equipo propiedad de la **ESE HUS** que utilice el **CONTRATISTA** para la ejecución del objeto del Contrato deberá informar a la **ESE HUS** en forma inmediata sobre el hecho, el no cumplir con el anterior procedimiento el **CONTRATISTA** se hará responsable del valor total del activo materia del hurto. **DÉCIMA NOVENA. -DOCUMENTOS DEL CONTRATO**. Forman parte integral del contrato los estudios y documentos previos y todos los documentos que legalmente se requieran y los que se produzcan durante el desarrollo del mismo. **VIGÉSIMA. -CLÁUSULA DE INDEMNIDAD.** Será obligación del **CONTRATISTA** mantener indemne a la **ESE HUS** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, sus empleados o representantes, en la ejecución del presente contrato. **VIGESIMA PRIMERA. -DOMICILIO CONTRACTUAL.** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Bucaramanga **VIGÉSIMA SEGUNDA. - NOTIFICACIONES.** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S
R/L. RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO	R/L. JAIRO ESTIVEN IRIARTE ALVARADO
Contratante	Contratista
DIRECCIÓN: Carrera 33 No. 28 – 126 Bucaramanga – Santander **TELEFONO:** 6912110 EXT 474 - 475	**DIRECCIÓN:** Carrera 22 N 166 – 39, Bogotá D.C. **Teléfono:** 6803499 - 3188224196
CORREO ELECTRONICO: gerencia@hus.gov.co	**CORREO ELECTRONICO:** Gerencia.operamediterranea@gmail.com

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 56 del CPACA (Ley 1437 de 2011) El contratista autoriza a la **E.S.E. HUS** para realizar la notificación de los actos administrativos vía electrónica, al correo consignado anteriormente, en el cual se surtirán las notificaciones. **VIGÉSIMA TERCERA. -PERFECCIONAMIENTO**. El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes. **VIGÉSIMA CUARTA. - EJECUCIÓN DEL CONTRATO.** Una vez perfeccionado el contrato se requiere para su legalización y ejecución: **1.** El correspondiente registro presupuestal por parte de la entidad contratante. **2.** Aprobación de las Garantías exigidas en el presente documento, cuando a

ello hubiere lugar. **VIGÉSIMA QUINTA. - FIRMA ELECTRÓNICA** La suscripción del contrato se realizará a través del uso de la plataforma SECOP II y mediante la firma electrónica de las partes, conforme los lineamientos de uso de la plataforma emitidos por Colombia Compra Eficiente y el Decreto 2364 de 2012. De la suscripción se dejará constancia en el expediente mediante la impresión de la constancia de firma electrónica descargada directamente de la plataforma.

El presente documento se firmó y aprobó transaccionalmente por las partes de manera electrónica en la plataforma SECOP II, el día

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS
Aprobó Aspectos Jurídicos

Revisó Aspectos Jurídicos: *Yesenia Trujillo Cardoso*
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Proyecto Aspectos Jurídicos: *Andrés Eduardo Vega Argüello*
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Código:
Versión
Página 1/1

Compromiso Nº 1998

A favor de **MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**

Con identificación No. 901371354 se le constituyó Registro Presupuestal según documento CTO 522 DE 2025 con cargo al (los) rubro(s) :

CDP	FECHA CDP	RUBRO	NOMBRE RUBRO	VALOR
1395	28/11/2025	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACIÓN	242.000.000,00

Valor Total Registro Presupuestal: **242.000.000,00**

Objeto:

CONTRATO No. 522 DE 2025 CUYO OBJETO ES SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.

Fecha de Vencimiento: **31/12/2025**

Expedido en Bucaramanga, el **15/12/2025**

DRA. OFELMINA DELGADO MANRIQUE
PROFESIONAL UNIVERSITARIO PRESUPUESTO

Nombre reporte : PSRPGCompromiso

Usuario: AJLN

LICENCIADO A: [EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.] NIT [900006037-4]

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO PARTICULAR

CUMPLIMIENTO ANTE ENTIDADES PUBLICAS CON REGIMEN PRIVADO DE CONTRATACION

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-45-101089318	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
15	12	2025	16	12	2025	00:00	31	01	2027	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S	NIT: 901.371.354-1

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CR 22 NRO. 166 - 39 CPA IN2	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3188224196

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
KR 33 NRO. 28 - 126	BUCARAMANGA, SANTANDER	6436110

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-CU-028A, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO EN DESARROLLO DEL CONTRATO No522 DE 2025 REFERENTE A SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, SEGUN CLAUSULA PRIMERA DEL MISMO.

AMPAROS

RIESGO: SUMINISTRO DE BIENES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO	16/12/2025	31/07/2026	$72,600,000.00
CALIDAD DEL SERVICIO	16/12/2025	31/01/2027	$145,200,000.00
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS	16/12/2025	31/01/2027	$145,200,000.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****930,373.00	$ ******20,000.00	$ *****180,571.00	$ *********1,130,945.00	$ ******363,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
LASMAR SEGUROS LIMITADA	143670	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

96-45-101089318

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

Jairo Esteven Duarte D.

FIRMA TOMADOR

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO PARTICULAR

CUMPLIMIENTO ANTE ENTIDADES PUBLICAS CON REGIMEN PRIVADO DE CONTRATACION

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-45-101089318	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
15	12	2025	16	12	2025	00:00	31	01	2027	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S	NIT: 901.371.354-1

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CR 22 NRO. 166 - 39 CPA IN2	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3188224196

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:	IDENTIFICACIÓN
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
KR 33 NRO. 28 - 126	BUCARAMANGA, SANTANDER	6436110

ADICIONAL:

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO

PAGINA WEB | pse | American Express | MasterCard | VISA

CORRESPONSALES BANCARIOS

Carulla | Super INTER | éxito | MOVIIRED

Gana Gana | Su Red | SURTIMAX | Coopidrogas

PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias

Bancolombia — Seguros del Estado Cuenta Convenio 47189

Banco de Bogotá — Seguros del Estado Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****930,373.00	$ ******20,000.00	$ *****180,571.00	$ *********1,130,945.00	$ ******363,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
LASMAR SEGUROS LIMITADA	143670	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 44 NO 36-08 - TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL $	

(415) 7709998021167 (8020) 11014113736095 (3900) 000001130945 (96) 20261216

REFERENCIA PAGO: 1101411373609-5

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-40-101072075	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
15	12	2025	16	12	2025	00:00	31	01	2026	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S	NIT: 901.371.354-1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CR 22 NRO. 166 - 39 CPA IN2	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3188224196

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	IDENTIFICACIÓN
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
KR 33 NRO. 28 - 126	BUCARAMANGA, SANTANDER	6436110

BENEFICIARIO: 900006037 - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN 15-05-2020 - 1329-P-06-00000-E-RCE-002A-D00I / 31-03-22 -1329-P-06-00000-E-RCE-001P-D00I, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

AMPARAR LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE LA EJECUCCION DEL CONTRATO No.522 DE 2025 REFERENTE A SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, SEGUN CLAUSULA PRIMERA DEL MISMO.

ASEGURADO:HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER Y/O MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS
BENEFICIARIO:HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER Y/O TERCEROS AFECTADOS
SE EXCLUYE: RESPONSABILIDAD CONTRACTUAL

AMPAROS

RIESGO: SUMINISTRO DE BIENES

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ******89,700.00	$ *******3,000.00	$ ******17,613.00	$ **********110,313.00	$ ******284,700,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO NOMBRE	CLAVE	% DE PART.
LASMAR SEGUROS LIMITADA	143670	100.00

DISTRIBUCION COASEGURO NOMBRE COMPAÑÍA	% PART.	VALOR ASEGURADO

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.
QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.
NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN
PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 44 NO 36-08 - TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

96-40-101072075
FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

Jairo Esteven Duarte D.
FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-40-101072075	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
15	12	2025	16	12	2025	00:00	31	01	2026	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S		NIT: 901.371.354-1
DIRECCION: CR 22 NRO. 166 - 39 CPA IN2	**CIUDAD:** BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	**TELEFONO:**	3188224196

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO:	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	IDENTIFICACIÓN	NIT: 900.006.037-4
DIRECCIÓN: KR 33 NRO. 28 - 126	**CIUDAD:** BUCARAMANGA, SANTANDER	**TELÉFONO:**	6436110
BENEFICIARIO:	900006037 - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.		

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00
DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00
PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	16/12/2025	31/01/2026	$284,700,000.00

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 44 NO 36-08 - TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

96-40-101072075

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

Jairo Esteven Triana S.

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DLF143670A

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-40-101072075	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
15	12	2025	16	12	2025	00:00	31	01	2026	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S	NIT: 901.371.354-1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CR 22 NRO. 166 - 39 CPA IN2	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3188224196

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	IDENTIFICACIÓN
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
KR 33 NRO. 28 - 126	BUCARAMANGA, SANTANDER	6436110

BENEFICIARIO:

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO

PÁGINA WEB · PSE · American Express · MasterCard · VISA

CORRESPONSALES BANCARIOS

Carulla · Super INTER · éxito · MOVIIRED · Gana Gana · SURTIMAX · Coopidrogas

PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias

Bancolombia Seguros del Estado Cuenta Convenio 47189

Banco de Bogotá Seguros del Estado Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ******89,700.00	$ *******3,000.00	$ ******17,613.00	$ **********110,313.00	$ ******284,700,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
LASMAR SEGUROS LIMITADA	143670	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 44 NO 36-08 - TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL $	

(415) 7709998021167 (8020) 11014113735714 (3900) 000000110313 (96) 20260115

REFERENCIA PAGO: 1101411373571-4

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT
S.A.S
NIT 901.371.354-1
CALLE 54 # 31-50
Tel: (3125193655)
Bucaramanga - Colombia
contabilidad@mediterraneadecatering.com

Factura electrónica de venta
No. FEVE 411

Señores	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E		
NIT	900.006.037-4	**Teléfono**	(607) 6350117
Dirección	CARRERA33 28 - 126	**Ciudad**	Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	08/01/2026, 11:39
Expedición	08/01/2026, 11:39
Vencimiento	08/01/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Valor Impto.Cargo	Impto. Cargo	Impto. Rete.
1	SERVICIO DE ALIMENTACION PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL 16 DE DICIEMBRE 2025 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025	1.00	197,791,462.00	0.00	0 %	0 %
2	SERVICIO DE ALIMENTACION PROGRAMAS ESPECIALES DEL 16 DE DICIEMBRE 2025 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025 CONTRATO 522 - 2025	1.00	38,156,193.00	0.00	0 %	0 %

Total items: 2

Total Bruto	235,947,655.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	235,947,655.00

Valor en Letras:
Doscientos treinta y cinco millones novecientos cuarenta y siete mil seiscientos cincuenta y cinco pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2026-01-08 por $ 235,947,655.00

Observaciones:
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER - NUTRICION
PERIODO: 16 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2025
FAVOR CONSIGNAR A LA CUENTA CORRIENTE 79500003820 BANCOLOMBIA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764098986312 aprobado en 20250922 prefijo FEVE desde el número 375 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 5611. Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: 3acb355cd4c7be76bf57326dc4e9b7cccb81e502e51a6fd59f5b2e9aa4d76c437a1cdbe8653a7214ae93ea70c6c2b440

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica ver en el XML

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

Suma de TOTAL	Etiquetas de columna		
Etiquetas de fila	DIETA	LOZA DESECHABLE	Total general
UCIA PISO 1	$ 5.313.298,00	$ 63.328,00	$ 5.376.626,00
UCIA PISO 4	$ 1.020.971,00	$ 17.811,00	$ 1.038.782,00
URGENCIAS PEDIATRICAS	$ 1.858.718,00	$ 3.958,00	$ 1.862.676,00
CIRUGÍA PISO 8	$ 21.257.890,00	$ 265.186,00	$ 21.523.076,00
ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS	$ 16.269.282,00	$ 3.958,00	$ 16.273.240,00
GINECOLOGÍA	$ 13.680.976,00	$ 5.937,00	$ 13.686.913,00
MEDICINA INTERNA HEMATOLOGIA PISO 6	$ 12.434.931,00	$ 55.412,00	$ 12.490.343,00
PEDIATRÍA, UCI PEDIÁTRICA	$ 13.743.634,00	$ 170.194,00	$ 13.913.828,00
RECUPERACION DE CIRUGIA	$ 556.481,00	$ 0,00	$ 556.481,00
UCIA PISO 3	$ 3.459.793,00	$ 146.446,00	$ 3.606.239,00
UCIA PISO 9	$ 3.604.488,00	$ 116.761,00	$ 3.721.249,00
UNIDAD DE QUEMADOS	$ 9.551.266,00	$ 0,00	$ 9.551.266,00
URGENCIA ADULTOS C1+ C2+C3	$ 11.735.864,00	$ 108.845,00	$ 11.844.709,00
URGENCIAS ADULTOS C4+C5	$ 10.051.520,00	$ 13.853,00	$ 10.065.373,00
URGENCIAS ADULTOS C6	$ 5.650.206,00	$ 3.958,00	$ 5.654.164,00
URGENCIAS ADULTOS C7+C8	$ 12.599.769,00	$ 530.372,00	$ 13.130.141,00
URGENCIAS ADULTOS C9+C10+C11	$ 14.662.495,00	$ 51.454,00	$ 14.713.949,00
URGENCIAS ADULTOS PISO 1 INGRESOS	$ 4.399.903,00	$ 152.383,00	$ 4.552.286,00
URGENCIAS GINECO OBSTÉTRICAS	$ 3.914.697,00	$ 0,00	$ 3.914.697,00
URGENCIAS PISO 1 TRAUMA	$ 926.047,00	$ 0,00	$ 926.047,00
MEDICINA INTERNA HOMBRES PISO 7	$ 9.489.990,00	$ 1.979,00	$ 9.491.969,00
MEDICINA INTERNA MIXTO PISO 7	$ 8.845.540,00	$ 269.144,00	$ 9.114.684,00
MEDICINA INTERNA MUJERES PISO 7	$ 10.396.819,00	$ 385.905,00	$ 10.782.724,00
Total general	**$ 195.424.578,00**	**$ 2.366.884,00**	**$ 197.791.462,00**

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

Fecha	INTERNOS		RESIDENTES		Total CANTIDAD	Total TOTAL
	CANTIDAD	TOTAL	CANTIDAD	TOTAL		
16/12/2025	70	$ 910.667,00	56	$ 753.855,00	126	$ 1.664.522,00
17/12/2025	85	$ 1.140.714,00	32	$ 433.826,00	117	$ 1.574.540,00
18/12/2025	83	$ 1.072.280,00	47	$ 627.180,00	130	$ 1.699.460,00
19/12/2025	82	$ 1.053.509,00	52	$ 702.297,00	134	$ 1.755.806,00
20/12/2025	69	$ 903.682,00	7	$ 85.496,00	76	$ 989.178,00
21/12/2025	57	$ 732.388,00	7	$ 84.299,00	64	$ 816.687,00
22/12/2025	82	$ 1.100.883,00	48	$ 627.075,00	130	$ 1.727.958,00
23/12/2025	91	$ 1.228.755,00	29	$ 383.314,00	120	$ 1.612.069,00
24/12/2025	87	$ 1.158.183,00	37	$ 506.595,00	124	$ 1.664.778,00
25/12/2025	47	$ 617.696,00	12	$ 164.158,00	59	$ 781.854,00
26/12/2025	93	$ 1.245.027,00	39	$ 525.261,00	132	$ 1.770.288,00
27/12/2025	46	$ 590.592,00	34	$ 434.721,00	80	$ 1.025.313,00
28/12/2025	62	$ 789.734,00	4	$ 46.816,00	66	$ 836.550,00
29/12/2025	81	$ 1.063.098,00	46	$ 610.757,00	127	$ 1.673.855,00
30/12/2025	97	$ 1.268.179,00	33	$ 436.069,00	130	$ 1.704.248,00
31/12/2025	77	$ 989.027,00	22	$ 300.166,00	99	$ 1.289.193,00
Total general	**1209**	**$ 15.864.414,00**	**505**	**$ 6.721.885,00**	**1714**	**$ 22.586.299,00**

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

FECHA	SERVICIO	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
16/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	22	$ 30.360
16/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	20	$ 107.700
16/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385	12	$ 64.620
16/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	56	$ 77.280
16/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	36	$ 99.432
16/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	6	$ 57.834
17/12/2025	HEMOCENTRO	$ 5.385		$ -
17/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	22	$ 30.360
17/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	20	$ 107.700
17/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385	13	$ 70.005
17/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	52	$ 71.760
17/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	41	$ 113.242
17/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	6	$ 57.834
18/12/2025	HEMOCENTRO	$ 5.385		$ -
18/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	23	$ 31.740
18/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	20	$ 107.700
18/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385	12	$ 64.620
18/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	46	$ 63.480
18/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	37	$ 102.194
18/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	3	$ 28.917
19/12/2025	HEMOCENTRO	$ 5.385		$ -
19/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	62	$ 85.560
19/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	20	$ 107.700
19/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385	7	$ 37.695
19/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	57	$ 78.660
19/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	36	$ 99.432
19/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	2	$ 19.278
20/12/2025	HEMOCENTRO	$ 5.385		$ -
20/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	20	$ 27.600
20/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	10	$ 53.850
20/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385		$ -
20/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	66	$ 91.080
20/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	44	$ 121.528
20/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	263	$ 2.535.057
21/12/2025	HEMOCENTRO	$ 5.385		$ -
21/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.380	20	$ 27.600
21/12/2025	INTRAMURAL	$ 5.385	10	$ 53.850
21/12/2025	MADRE CANGURO	$ 5.385		$ -
21/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.380	67	$ 92.460
21/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 2.762	49	$ 135.338
21/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$ 9.639	40	$ 385.560

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

22/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
22/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
22/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
22/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
22/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	65	$ 89.700
22/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	45	$ 124.290
22/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	709	$ 6.834.051
23/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
23/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
23/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
23/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385	11	$ 59.235
23/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	61	$ 84.180
23/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	46	$ 127.052
23/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	6	$ 57.834
24/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
24/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
24/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
24/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385	4	$ 21.540
24/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	56	$ 77.280
24/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	46	$ 127.052
24/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	2	$ 19.278
25/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
25/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	20	$ 27.600
25/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
25/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
25/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	56	$ 77.280
25/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	46	$ 127.052
25/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639		$ -
26/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385	60	$ 323.100
26/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	122	$ 168.360
26/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
26/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
26/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	49	$ 67.620
26/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	37	$ 102.194
26/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	2	$ 19.278
27/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
27/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380		$ -
27/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385		$ -
27/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
27/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	45	$ 62.100
27/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	41	$ 113.242
27/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	4	$ 38.556

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

28/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
28/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380		$ -
28/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385		$ -
28/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
28/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	46	$ 63.480
28/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	33	$ 91.146
28/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639		$ -
29/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
29/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	45	$ 62.100
29/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	36	$ 99.432
29/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
29/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
29/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385	11	$ 59.235
29/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	2	$ 19.278
30/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
30/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	55	$ 75.900
30/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	34	$ 93.908
30/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
30/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385	12	$ 64.620
30/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	5	$ 48.195
30/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
31/12/2025	AGUA BOTELLA 300 CC	$	1.380	22	$ 30.360
31/12/2025	AGUA PET 300 CC PACIE.	$	1.380	56	$ 77.280
31/12/2025	AGUA PET 600 CC PACIE.	$	2.762	50	$ 138.100
31/12/2025	HEMOCENTRO	$	5.385		$ -
31/12/2025	MADRE CANGURO	$	5.385		$ -
31/12/2025	SERVICIOS ESPECIALES	$	9.639	8	$ 77.112
31/12/2025	INTRAMURAL	$	5.385	20	$ 107.700
	TOTAL				$ 15.569.894,00

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901371354	1	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	HUS NUTRICION	CALLE 30 24 38 OFICINA 503	FLORIDABLANCA-SANTANDER	7000470	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-11	2025-12	2002100973	9496361765	E	2025/12/12	2025/12/12	BANCOLOMBIA	0	$13,710,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tap	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: HUS NUTRICION (36 Afiliados)																					$52,419,400	$8,375,100			$52,419,400	$2,085,200			$51,355,156	$2,056,000			$52,419,400		$1,194,100		$0	$0		$13,710,400
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (36 Afiliados)																					$52,419,400	$8,375,100			$52,419,400	$2,085,200			$51,355,156	$2,056,000			$52,419,400		$1,194,100		$0	$0		$13,710,400
Ciudad: BUCARAMANGA Depto: SANTANDER (34 Afiliados)																					$49,572,400	$7,919,500			$49,572,400	$1,971,200			$48,603,056	$1,945,800			$49,572,400		$1,127,000		$0	$0		$12,963,500
1	CC	1102375090	ARGUELLO JORGE																	230301	30	$2,503,000	$400,500	EPS002	30	$2,503,000	$100,200	CCF40	30	$2,503,000	$100,200	14-11	30	$2,503,000	2.436%	$61,000	30	$0	$0	SI	$661,900
2	CC	63554820	ARGUELLO SILVIA	X																230201	3	$142,350	$22,800	EPS002	3	$142,350	$5,700	CCF40	3	$142,350	$5,700	14-11	3	$142,350	2.436%	$3,500	3	$0	$0	SI	$37,700
3	CC	63554820	ARGUELLO SILVIA									X								230201	1	$47,450	$5,700	EPS002	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$5,700
4	PT	1130023	BANDES RAIMER																	230301	29	$1,376,050	$220,200	ESSC24	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	SI	$364,000
5	PT	1130023	BANDES RAIMER										X							230301	1	$47,450	$5,700	ESSC24	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$5,700
6	CC	1100971350	BENAVIDES ANGIE																	230301	22	$1,043,900	$167,100	EPS041	22	$1,043,900	$41,800	CCF40	22	$1,043,900	$41,800	14-11	22	$1,043,900	2.436%	$25,500	22	$0	$0	SI	$276,200
7	CC	1100971350	BENAVIDES ANGIE											X						230301	8	$379,600	$60,800	EPS041	8	$379,600	$15,200	CCF40	8	$0	$0	14-11	8	$379,600	0.000%	$0	8	$0	$0	SI	$76,000
8	CC	1102390536	BETANCOURT ESTHER																	230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
9	CC	63498818	CORREA LUZ																	231001	30	$1,423,500	$227,800	EPS017	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
10	CC	1099736140	CUTA DARWIN	X																230301	24	$1,138,800	$182,300	EPS002	24	$1,138,800	$45,600	CCF40	24	$1,215,900	$48,700	14-11	24	$1,138,800	2.436%	$27,800	24	$0	$0	SI	$304,400
11	CC	37727164	DUARTE DIANA																	25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
12	CC	1095810984	GARAVITO YURANI																	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
13	CC	1101209787	GARCIA KAREN																	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS017	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
14	CC	1098750375	GIL MONICA																	230301	30	$2,770,000	$443,200	EPS041	30	$2,770,000	$110,800	CCF40	30	$2,770,000	$110,800	14-11	30	$2,770,000	2.436%	$67,500	30	$0	$0	SI	$732,300
15	CC	1102723419	GOMEZ LISETH																	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
16	CC	1116504079	GUEVARA KAREN																	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS041	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
17	CC	1101597898	JAIMES YENNY																	230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
18	CC	1098622325	MORENO BLANCA																	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS002	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
19	CC	1005179036	NIÑO DIANA																	230301	29	$1,376,050	$220,200	ESSC24	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	SI	$364,000
20	CC	1005179036	NIÑO DIANA											X						230301	1	$47,450	$7,600	ESSC24	1	$47,450	$1,900	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$9,500
21	CC	1004823893	PAEZ YAQUELINE																	25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS010	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500
22	CC	1007189543	PEREZ LUZ																	230301	29	$1,376,050	$220,200	EPS010	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	SI	$364,000
23	CC	1007189543	PEREZ LUZ												X					230301	1	$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$9,500
24	CC	1098806376	POLANCO KELLY																	230301	29	$1,450,000	$232,000	EPS037	29	$1,450,000	$58,000	CCF40	29	$1,450,000	$58,000	14-11	29	$1,450,000	0.522%	$7,600	29	$0	$0	SI	$355,600
25	CC	1098806376	POLANCO KELLY											X						230301	1	$50,000	$6,000	EPS037	1	$50,000	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$50,000	0.000%	$0	1	$0	$0	SI	$6,000
26	CC	1000118768	QUINTERO CRISTIAN																	230301	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$60,000	CCF40	30	$1,500,000	$60,000	14-11	30	$1,500,000	0.522%	$7,900	30	$0	$0	SI	$367,900
27	CC	1097911367	RAMIREZ JHONNY																	230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	SI	$376,500

aportes en línea

Planilla Resumen

28	PT	4962200	RIVERO YULEXY		230201	30	$1,423,500	$227,800	ESSC24	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
29	CC	1098825105	RODRIGUEZ ELISABET		25-14	30	$2,770,000	$443,200	EPS005	30	$2,770,000	$110,800	CCF40	30	$2,770,000	$110,800	14-11	30	$2,770,000	2.436%	$67,500	30	$0	$0	Si	$732,300
30	CC	28443764	ROJAS CLAUDIA		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
31	CC	1005655573	RUEDA BRAYAM		230301	29	$1,376,050	$220,200	EPS002	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	Si	$364,000
32	CC	1005655573	RUEDA BRAYAM	X	230301	1	$47,450	$5,700	EPS002	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
33	CC	1098745061	RUEDA HERNANDO	X	230301	4	$189,800	$30,400	EPS017	4	$189,800	$7,600	CCF40	4	$189,800	$7,600	14-11	4	$189,800	2.436%	$4,700	4	$0	$0	Si	$50,300
34	CC	37753306	SANCHEZ ARANYERIS		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
35	CC	63526700	SANTOS SAIRA		25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS010	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
36	CC	1095836569	SUAREZ JHONATAN		230301	29	$1,376,050	$220,200	EPS041	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	Si	$364,000
37	CC	1095836569	SUAREZ JHONATAN	X	230301	1	$47,450	$5,700	EPS041	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
38	PT	5007304	SUAREZ SANDRA		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS010	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
39	CC	1193212712	TRUJILLO LISBETH		230201	25	$1,186,250	$189,800	EPS002	25	$1,186,250	$47,500	CCF40	25	$1,186,250	$47,500	14-11	25	$1,186,250	2.436%	$28,900	25	$0	$0	Si	$313,700
40	CC	1193212712	TRUJILLO LISBETH	X	230201	5	$237,250	$38,000	EPS002	5	$237,250	$9,500	CCF40	5	$0	$0	14-11	5	$237,250	0.000%	$0	5	$0	$0	Si	$47,500
41	CC	37750427	VARGAS MARTHA		25-14	29	$1,376,050	$220,200	EPS037	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	Si	$364,000
42	CC	37750427	VARGAS MARTHA	X	25-14	1	$47,450	$5,700	EPS037	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
43	CC	1005328851	VERA DARLY		230301	29	$1,376,050	$220,200	EPS002	29	$1,376,050	$55,100	CCF40	29	$1,376,050	$55,100	14-11	29	$1,376,050	2.436%	$33,600	29	$0	$0	Si	$364,000
44	CC	1005328851	VERA DARLY	X	230301	1	$47,450	$5,700	EPS002	1	$47,450	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$47,450	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
45	CC	1094779437	VILLAMIZAR ANGEL		230201	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
Ciudad: GIRON Depto: SANTANDER (1 Afiliados)							$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,328,600	$53,200			$1,423,500		$32,400		$0	$0		$370,400
46	CC	1094349199	BUITRAGO INGRID		230301	28	$1,328,600	$212,600	ESSC24	28	$1,328,600	$53,200	CCF40	28	$1,328,600	$53,200	14-11	28	$1,328,600	2.436%	$32,400	28	$0	$0	Si	$351,400
47	CC	1094349199	BUITRAGO INGRID	X	230301	2	$94,900	$15,200	ESSC24	2	$94,900	$3,800	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$94,900	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$19,000
Ciudad: PIEDECUESTA Depto: SANTANDER (1 Afiliados)							$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500		$34,700		$0	$0		$376,500
48	CC	1098793759	BUENDIA GINA		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS046	30	$1,423,500	$57,000	CCF40	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	2.436%	$34,700	30	$0	$0	Si	$376,500
Total	Afiliados(36)						$52,419,400	$8,375,100			$52,419,400	$2,085,200			$51,355,156	$2,056,000			$52,419,400		$1,194,100		$0	$0		$13,710,400

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				**36**	**$8,375,100**	**$0**	**$0**	**$8,375,100**
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$227,800	$0	$0	$227,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,352,500	$0	$0	$1,352,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	22	$5,171,700	$0	$0	$5,171,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	8	$1,623,100	$0	$0	$1,623,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				36	$1,194,100	$0	$0	$1,194,100
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	36	$1,194,100	$0	$0	$1,194,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				36	$2,056,000	$0	$0	$2,056,000
COMFENALCO SANTANDER	CCF40	890,201,578	7	36	$2,056,000	$0	$0	$2,056,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				36	$2,085,200	$0	$0	$2,085,200
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	4	$226,100	$0	$0	$226,100
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	4	$228,000	$0	$0	$228,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$121,600	$0	$0	$121,600
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	7	$398,100	$0	$0	$398,100
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	6	$393,900	$0	$0	$393,900
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	1	$57,000	$0	$0	$57,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	9	$489,700	$0	$0	$489,700
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$170,800	$0	$0	$170,800
TOTAL				**36**	**$13,710,400**	**$0**	**$0**	**$13,710,400**

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que MAYRA VIVIANA ANAYA BUITRAGO identificado(a) con CC 1005321398 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social.

APORTANTE: MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S NI 901371354

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Dias	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	EPS	EPS041	NUEVA EPS MOVILIDAD	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-12	29																		$1,376,050	4%	$55,100
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	EPS	EPS041	NUEVA EPS MOVILIDAD	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-12	1											X							$47,450	4%	$1,900
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	AFP	230301	PORVENIR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	29																		$1,376,050	16%	$220,200
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	AFP	230301	PORVENIR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	1											X							$47,450	16%	$7,600
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	29																		$1,376,050	2.436%	$33,600
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	1											X							$47,450	0%	$0
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	29																		$1,376,050	4%	$55,100
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	1											X							$0	0%	$0

Este certificado se expide el día 2025-12-24 a las 10:12.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que MARIA ESLEN ORTIZ JAIMES identificado(a) con CC 63510204 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social.

APORTANTE: MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S NI 901371354

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Dias	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	ima	vac	avp	vct	irl	vip			
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-12	25																		$1,186,250	4%	$47,500
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-12	5											X							$237,250	4%	$9,500
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	25																		$1,186,250	16%	$189,800
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	5											X							$237,250	16%	$38,000
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	25																		$1,186,250	2.436%	$28,900
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	5											X							$237,250	0%	$0
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	25																		$1,186,250	4%	$47,500
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	5											X							$0	0%	$0

Este certificado se expide el día 2025-12-24 a las 10:12.

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que YESICA LORENA CASTRO GRANADOS identificado(a) con CC 1005287035 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social.

APORTANTE: MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S NI 901371354

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	EPS	EPS037	NUEVA E.P.S.	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-12	30																		$1,423,500	4%	$57,000
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	AFP	25-14	COLPENSIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30																		$1,423,500	16%	$227,800
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30																		$1,423,500	2.436%	$34,700
9496361768	2002100973	E	2025-12-12	CCF	CCF40	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30																		$1,423,500	4%	$57,000

Este certificado se expide el día 2025-12-24 a las 10:12.

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Señores:
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Bucaramanga.

El suscrito Representante Legal de **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S** Con el NIT 901.371.354-1 de acuerdo con lo señalado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007, **DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO** y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el código penal en su artículo 442, se encuentra al día y a PAZ Y SALVO el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de ejecución del contrato, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, a lo contenido en la Ley 828 de 2003, al artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y modificatorias.

De igual forma certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos de la Ley 1819 de 2016, Artículo 65 el cual adiciona el artículo 114- 1 del E.T., sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales y salud. Periodo correspondiente del 01 al 15 mes de DICIEMBRE, pago realizado por transferencia de BANCOLOMBIA el día 22 de Diciembre 2025 según planilla número 9496748863.

Dada en Bucaramanga, a los ocho (8) días del mes de Enero de 2026.

Atentamente,

JAIRO ESTIVEN IRIARTE ALVARADO
C.C. 1.030.664.449 de Bogotá D.C.
REPRESENTANTE LEGAL
MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

MODELO CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002, LEY 828 DE 2003 Y LEY 1150 DE 2007
PERSONA JURIDICA

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS identificada con cédula de ciudadanía N° 37.752.679 de Bucaramanga, actuando como Revisora Fiscal de la empresa **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S** bajo **NIT 901.371.354 - 1**, debidamente inscrita y registrada en el certificado de la sociedad, como aparece en la Cámara de Comercio de Bucaramanga, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de ejecución del contrato, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, a lo contenido en la Ley 828 de 2003, al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y modificatorias.

Certifico que se ha dado cumplimiento oportuno y completo con los aportes y demás obligaciones legales que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a su salud, pensiones, riesgos laborales, y cuando ha sido del caso con los aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje, instituto colombiano de bienestar familiar y cajas de compensación familiar.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos de Articulo 114-1 del Estatuto Tributario, el Articulo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

Dada en Bucaramanga, a los ocho (8) días del mes de Enero de 2026.

Atentamente,

Jhemy Paola Ortega N.

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS
C.C. 37.752.679 de Bucaramanga
REVISOR FISCAL
MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

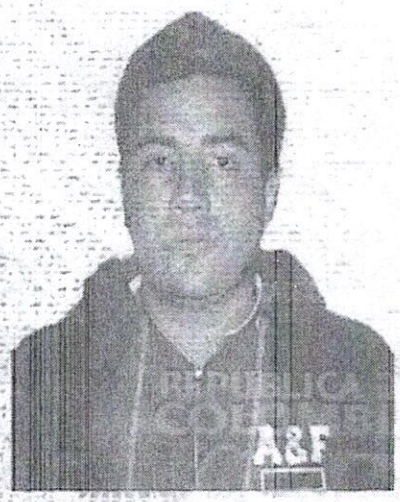
NUMERO **1.030.664.449**

IRIARTE ALVARADO

APELLIDOS

JAIRO ESTIVEN

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **01-ABR-1996**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.79 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

04-ABR-2014 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500150-00785083-M-1030664449-20160202 0048147406A 1 1503755282



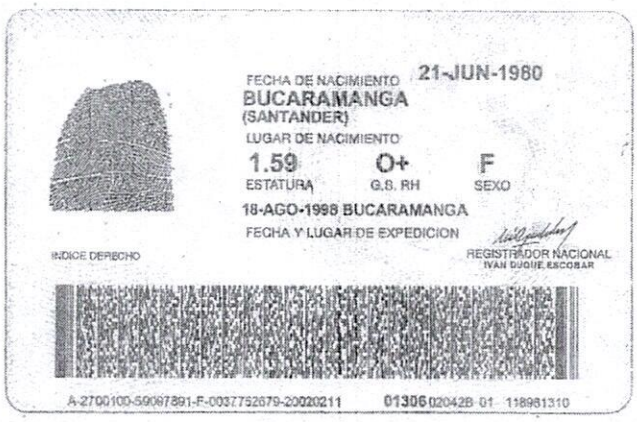
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO
37752679

ORTEGA NAVAS
APELLIDOS

JHEMY PAOLA
NOMBRES

Jhemy Paola Ortega N.
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 21-JUN-1980
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

18-AGO-1998 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

INDICE DERECHO

A-2700100-59087891-F-0037752679-20020211 01306 02042B 01 118981310

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

264750-T

JHEMY PAOLA
ORTEGA NAVAS
C.C. 37752679
RES. INSCRIPCION 1707 DEL 28/10/2019
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA



JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

281083 295442

Identificación Plástica S.A. 160942/0119

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0B9892598AFB2E6B8199

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 37752679 de BUCARAMANGA (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 264750-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 10 días del mes de Diciembre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado